

Avis

du Conseil Economique, Social et Environnemental

**Pour une véritable politique publique de
sécurité sanitaire des aliments axée sur la protection
des consommateurs et favorisant une compétitivité
durable de l'entreprise au niveau national
et international**

Auto-saisine n°44/2019

Avis

du Conseil Economique, Social et Environnemental

**Pour une véritable politique publique de
sécurité sanitaire des aliments axée sur la protection
des consommateurs et favorisant une compétitivité
durable de l'entreprise au niveau national
et international**

Conformément à l'article 6 de la loi organique n°128-12 relative à son organisation et à son fonctionnement, le Conseil Economique, Social et Environnemental (CESE) s'est autosaisi aux fins de produire un avis sur le sujet de la sécurité sanitaire des aliments.

A cet égard, le Bureau du Conseil a confié à la Commission chargée de l'environnement et du développement durable l'élaboration dudit avis.

Lors de sa 105^e session ordinaire, tenue le 25 décembre 2019, l'Assemblée Générale du CESE a adopté à l'unanimité l'avis intitulé « Pour une véritable politique publique de sécurité sanitaire des aliments axée sur la protection des consommateurs et favorisant une compétitivité durable de l'entreprise au niveau national et international ».

Synthèse

L'avis du CESE sur « Pour une véritable politique publique de sécurité sanitaire des aliments (SSA) axée sur la protection des consommateurs et favorisant une compétitivité durable de l'entreprise au niveau national et international » a pour objectif d'identifier les voies possibles d'amélioration globale de la SSA au Maroc et de proposer des solutions réalistes et viables, adaptées aux contraintes auxquelles font face les professionnels et les autorités compétentes chargées de la gouvernance en la matière. Sur le plan économique, ces mesures devraient garantir un appui à la compétitivité de l'économie marocaine et à son intégration à l'économie mondiale et régionale.

Elaboré sur la base d'une approche participative, cet avis est le résultat d'un large débat entre les différentes catégories qui composent le Conseil ainsi que des auditions organisées avec les principaux acteurs concernés. Il s'est également appuyé sur une revue des textes juridiques et réglementaires en vigueur en se basant sur les expériences internationales édifiantes en matière de sécurité sanitaire des aliments.

Cet avis relève que des progrès importants ont été réalisés en matière de sécurité sanitaire des aliments et ce depuis 2009 avec l'adoption de la loi n°25-08 portant création de l'Office National de Sécurité Sanitaire des produits Alimentaires (ONSSA), la loi 28-07 relative à la sécurité sanitaire des produits alimentaires et la loi n° 31-08 édictant des mesures de protection du consommateur. Aujourd'hui, le système de sécurité sanitaire des aliments permet aux produits marocains de pénétrer des marchés internationaux exigeants.

Toutefois, le CESE attire l'attention, qu'au niveau national, une multitude d'établissements ne disposent ni d'agréments, ni d'autorisations sanitaires et mettent, sur le marché, des produits qui exposent la santé du consommateur à des dangers avérés mais non maîtrisés. En effet, en 2018, seuls 8 abattoirs de viande justifient de l'agrément de l'ONSSA (soit moins de 1%). S'agissant des abattoirs de volailles, seuls 27 d'entre eux, sont agréés sachant qu'il existe plus de 15 000 tueries non autorisées. De même, seulement 8% de viande de poulet provient de circuits contrôlés, sur les 570 000 tonnes produites en 2018.

Par ailleurs, si les intrants et pesticides utilisés dans l'agriculture sont importants pour assurer la productivité et la qualité des récoltes, leur utilisation n'est pas suffisamment maîtrisée au regard des normes en vigueur. Ils présentent ainsi un risque avéré sur la santé et l'environnement et contribuent à la dégradation des ressources en eau et des écosystèmes naturels.

Cet état de fait pourrait notamment s'expliquer par l'absence d'une politique publique intégrée de sécurité sanitaire des aliments induisant plusieurs défaillances qui ont trait à la multiplicité des intervenants, au chevauchement des compétences, à la prédominance de l'informel, au faible niveau d'exigence des consommateurs ainsi qu'au rôle limité des associations de défense des droits des consommateurs.

Sur la base de ces constats, l'avis du CESE préconise trois recommandations stratégiques à même d'améliorer significativement la sécurité sanitaire des produits alimentaires :

- Premièrement, **doter le pays d'une politique publique dédiée de sécurité sanitaire des aliments ;**
- Deuxièmement, **passer de manière progressive du système actuel à organismes multiples, vers un système intégré, en créant une Agence Nationale de Sécurité Sanitaire des Aliments**, placée auprès du Chef de gouvernement qui devra être investie de larges pouvoirs

de contrôle, de surveillance et de correction. Cela pourrait éventuellement passer par une transformation profonde de l'ONSSA en la dotant des compétences et du positionnement requis ;

- Troisièmement, **séparer l'évaluation des risques de la gestion des risques** en instituant un comité scientifique indépendant d'évaluation des risques, dont la principale mission serait de fournir un avis scientifique afin d'assurer l'indépendance, l'impartialité et l'intégrité de l'information relative à la sécurité sanitaire des aliments.

La matérialisation de ce changement de paradigme est tributaire de la mise en place d'une feuille de route à décliner de manière graduelle. Parmi les mesures phares proposées, il y a lieu de citer :

- Intégrer les objectifs et les résultats de la sécurité sanitaire des aliments dans les contrats-programmes conclus entre le gouvernement et l'interprofession et conditionner les subventions accordées par le respect des cahiers des charges ;
- Améliorer les conditions d'hygiène du secteur informel dans la perspective de l'intégrer à terme dans le secteur formel ;
- Mettre en place des incitations (subventions, incitations fiscales, prêts sans intérêts, etc.) au profit des petits producteurs pour favoriser une intégration réussie dans les filières alimentaires tout en les encourageant à s'inscrire dans une démarche de certification et de normalisation ;
- Maîtriser l'utilisation des intrants, fertilisants et pesticides pour réduire leur impact sur l'environnement et sur la santé des consommateurs ;
- Développer fortement les possibilités offertes par la digitalisation pour améliorer la traçabilité de toute la chaîne de production ;
- Garantir le droit à l'information sur les produits qui présentent un risque sanitaire pour le consommateur conformément à la loi n° 31-13 relative au droit d'accès à l'information ;
- Mettre en œuvre le Fonds national pour la protection du consommateur prévu par la loi n°31-08;
- Simplifier les procédures d'accession des associations œuvrant dans le domaine de la protection du consommateur au statut d'utilité publique, afin d'accélérer leur constitution en Fédération Nationale de Protection du Consommateur ;
- Alléger les conditions d'obtention de l'autorisation d'ester en justice, figurant dans l'arrêté 895-18, pour les associations de protection du consommateur non reconnues d'utilité publique;
- Impliquer les associations de protection du consommateur au processus de médiation entre le consommateur et le pourvoyeur de biens ou de services ;
- Transformer le consommateur en « un conso-acteur » pour en faire un consommateur exigeant et un acteur de changement.

1. L'accès à une alimentation sûre et nutritive est un droit de chaque citoyen

Ce droit universel, qui inclut l'accès à l'eau, une alimentation adéquate, un environnement sain et la protection de la santé, est reconnu par la Constitution de 2011¹. Il s'est trouvé renforcé par les engagements pris par le Maroc dans le cadre des conventions bilatérales et internationales, ainsi que des Accords de libre-échange, faisant référence directement ou indirectement, à la sécurité sanitaire des aliments (SSA).

Par ailleurs, le gouvernement marocain qui s'est résolument engagé en faveur des objectifs de développement durable (ODD) [2015-2030] devrait s'efforcer en moins de 10 ans, à tendre vers la réalisation des 17 ODD et notamment les objectifs 1, 2, 3, 10 et 12 qui sont en lien avec la SSA².

ODD 1 : Éliminer la pauvreté sous toutes ses formes et partout dans le monde.

ODD 2 : Éliminer la faim, assurer la sécurité alimentaire, améliorer la nutrition et promouvoir l'agriculture durable.

ODD 3 : Donner aux individus les moyens de vivre une vie saine et promouvoir le bien-être à tous les âges.

ODD 10 : Réduire les inégalités entre les pays et en leur sein.

ODD 12 : Établir des modes de consommation et de production durables.

2. Un droit garanti à travers la sécurité sanitaire des aliments

Une **denrée alimentaire sûre ne doit pas causer de dommage au consommateur**, lorsqu'elle est préparée et/ou ingérée selon l'usage prévu. Cela signifie que **toute présence nocive d'agents biologiques, chimiques ou physiques (dangers) dans les denrées alimentaires est exclue** (Règlement (CE) n°178/2002)³.

La santé du consommateur doit être préservée à tous les stades de la production, de la transformation et de la distribution des denrées alimentaires (AFSCA, 2010)⁴. En d'autres termes, pour atteindre un niveau de protection approprié (ALOP : *appropriate level of protection*), aucune denrée alimentaire ne peut être produite ni mise sur le marché si elle est dangereuse, c'est-à-dire si elle est préjudiciable à la santé du consommateur (sécurité) ou si elle est impropre à la consommation (salubrité).

La SSA concerne toutes les chaînes de production, de transformation et de distribution des produits suivants :

- légumes et fruits (sur toute la chaîne de production végétale, les aspects phytosanitaires, présence des résidus de pesticides, commercialisation à tous les niveaux) ;

1 - Dahir n°1-11-91 du 27 chaabane 1432 (29 juillet 2011) portant promulgation du texte de la Constitution (Article 31).

2 - <https://www.un.org/sustainabledevelopment/fr/objectifs-de-developpement-durable/>, consulté le 20-12-2019.

3 - Règlement (CE) n° 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. Journal officiel des Communautés européennes, 1.2.2002, L 31/1-24.

4 - Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire, www.afsca.be.

- viandes, volaille, produits de la pêche et laitages (sur toute la chaîne de production et de santé animale, notamment l'abattage des animaux) ;
- produits transformés (sur toute la chaîne agro-alimentaire : additifs, emballages, chaîne du froid).

La SSA s'inspire aussi des principes fondamentaux, des bonnes pratiques, des codes d'usage, des recommandations et des directives préconisés par les organisations internationales (FAO, OMS, *Codex Alimentarius*), afin de répondre aux exigences et attentes des consommateurs et de définir le rôle des opérateurs et de l'Etat pour accomplir les fonctions suivantes :

- veille épidémiologique et sanitaire au niveau international, national et local ;
- analyse des risques ;
- prévention et gestion des crises sanitaires ;
- gestion des risques au plan central, mais aussi de façon décentralisée ;
- information, éducation et communication sur les risques,
- méthodes de contrôle de l'innocuité des aliments au niveau de leur production et de leur distribution, ainsi que de celle des produits importés ou introduits.

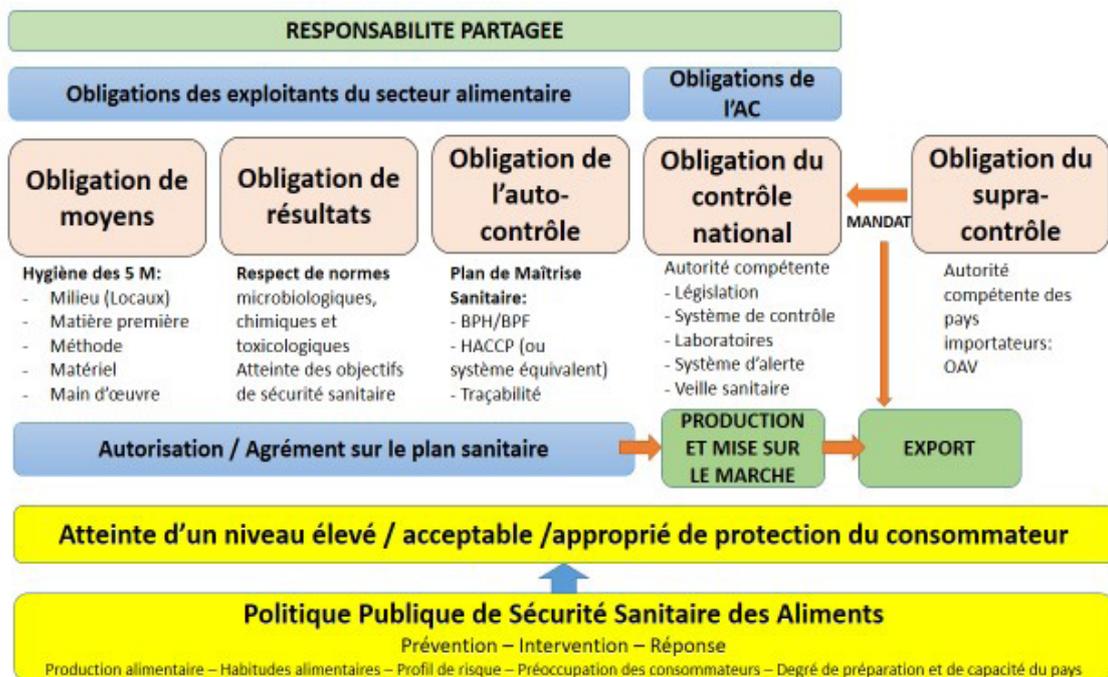
Le système de SSA est basé sur 13 principes qui s'inspirent du *Codex Alimentarius*⁵ :

1. protection des consommateurs ;
2. approche fondée sur l'ensemble de la chaîne alimentaire ;
3. transparence ;
4. rôle et responsabilités clairement définis ;
5. cohérence et impartialité ;
6. prise de décision fondée sur les risques et les données scientifiques et factuelles ;
7. coopération et coordination entre différentes autorités compétentes ;
8. mesures préventives ;
9. procédures d'auto-évaluation et d'examen ;
10. reconnaissance d'autres systèmes (y compris l'équivalence) ;
11. fondement juridique ;
12. harmonisation ;
13. ressources.

5 - Codex Alimentarius. 2013. Principes et directives concernant les systèmes nationaux de contrôle des aliments. CAC/GL 82-2013.

Le schéma suivant illustre le système de gouvernance de la SSA, tel qu'il devrait être mis en place au niveau de chaque pays.

Figure 1 : co-régulation et co-gouvernance de la sécurité sanitaire des aliments



BPH/BPF : bonnes pratiques d'hygiène / bonnes pratiques de fabrication.

HACCP : hazard analysis critical control point : système d'analyse des dangers et points critiques pour leur maîtrise.

AC : autorité compétente.

OAV : office alimentaire et vétérinaire.

Au Maroc, même s'il n'existe pas de définition claire de la SSA, l'article 3 de la loi n°28-07 relative à la sécurité sanitaire des produits alimentaires définit une denrée préjudiciable à la santé comme étant « tout produit primaire ou produit alimentaire ayant des effets toxiques immédiats ou probables à court, moyen ou long terme sur la santé d'un individu ou sur sa descendance, ou entraînant une sensibilité sanitaire accrue ou toute autre forme de sensibilité identifiable d'un individu ou d'une catégorie particulière d'individus à laquelle le produit primaire ou le produit alimentaire concerné est destiné ». De même, ladite loi stipule qu'un produit sûr ou substance sûre est « tout produit primaire, tout produit alimentaire ou tout aliment pour animaux qui ne présente aucun risque pour la santé humaine ou animale ».

Par ailleurs, l'article 4 de loi 28-07 stipule que : « *aucun produit primaire ou produit alimentaire ne peut être mis sur le marché national, importé ou exporté, s'il constitue un danger pour la vie ou la santé humaine* ».

3. Des progrès importants ont été réalisés au Maroc en matière de SSA mais qui restent insuffisants

Un cadre institutionnel et législatif avancé

Au Maroc, le contrôle sanitaire des produits alimentaires est régi, depuis mars 2010, par la loi 28-07 relative à la sécurité sanitaire des produits alimentaires. La création, une année auparavant, de l'Office National de Sécurité Sanitaire des produits Alimentaires (ONSSA) témoigne aussi des efforts fournis en vue d'améliorer la sécurité sanitaire des denrées alimentaires et de s'adapter aux standards internationaux, pour faciliter le commerce avec les pays importateurs, notamment l'Union Européenne (UE). L'ONSSA a fait l'objet de plusieurs audits des pays partenaires qui ont corroboré sa compétence en matière de certification sanitaire et phytosanitaire des produits alimentaires à l'export.

L'ONSSA est un établissement sous la tutelle de l'autorité gouvernementale chargée de l'agriculture et de la pêche maritime. L'article 2 de la loi 25-08 stipule que: «*Sous réserve des attributions dévolues par la législation et la réglementation en vigueur aux départements ministériels ou autres organismes l'office exerce, pour le compte de l'Etat, les attributions relatives à la protection de la santé du consommateur et à la préservation de la santé des animaux et des végétaux*».

«*A cet effet, l'office exerce les missions suivantes, conformément à la législation et à la réglementation en vigueur : **appliquer la politique du gouvernement en matière de sécurité sanitaire** des végétaux, des animaux et des produits alimentaires depuis les matières premières jusqu'au consommateur final, y compris les denrées destinées à l'alimentation des animaux*».

Une amélioration dans les classements internationaux avec des fragilités...

En matière de sécurité alimentaire, le Global Food Security Index (GFSI) a classé, en 2019, le Maroc au 59^e rang parmi 113 pays, en se basant sur 28 critères. En 2018, le Maroc occupait le 64^e rang.

Tableau 1 : Indice Global de Sécurité Alimentaire au Maroc (2019)⁶
(<https://foodsecurityindex.eiu.com/Country/Details#Morocco>, consulté le 09/12/2019)

Catégorie	Score de 0 à 100	Amélioration par rapport à 2018	Rang	Score Moyen (tous pays)
Evaluation globale	62,8	+0,8	59	62,9
Accessibilité	61,5	+0,9	75	67,5
Disponibilité	64,2	+0,7	37	59,4
Qualité et sécurité sanitaire	61,9	+0,5	55	61,0

Malgré une amélioration dans les classements internationaux, l'OMS dans une étude publiée en 2015 sur le profil de sécurité sanitaire des aliments au Maroc, avait mis en avant un certain nombre de fragilités notamment en matière de préparation et de réponse aux urgences et de coordination intersectorielle. Seul l'aspect institutionnel et réglementaire a été considéré comme assez satisfaisant avec une note attribuée de 6 sur 10.

6 - A ne pas confondre avec le Global Food Safety Initiative (GFSI, Initiative mondiale de sécurité alimentaire).

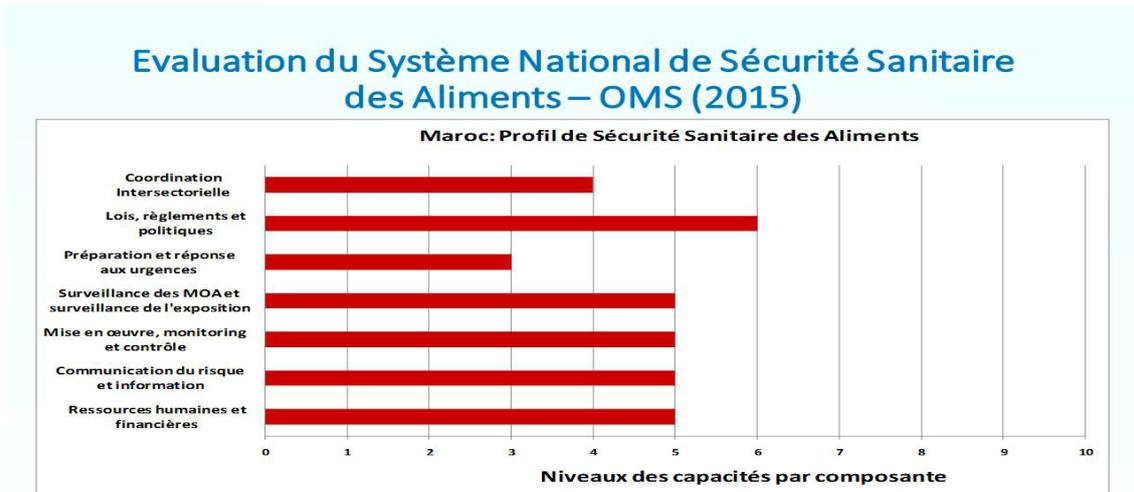


Figure 2 : Evaluation du système national de sécurité sanitaire des aliments (OMS, 2015)

(MOA : Maladies d'Origine Alimentaire)

4. ...à cause de plusieurs incohérences

Une gouvernance inefficace

La gouvernance de la SSA au Maroc correspond à un « système à organismes multiples », c'est-à-dire que les responsabilités sont partagées entre plusieurs départements ministériels et établissements publics avec des missions très différentes :

- le ministère de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts est le premier responsable des productions agricoles et de la préservation de la santé des animaux et des végétaux et de la sécurité sanitaire des aliments (missions de l'ONSSA) ;
- le ministère de la santé est le premier concerné par la santé des citoyens et par la prise en charge des malades en cas de maladies d'origine alimentaire. Cette responsabilité lui confère la légitimité d'assurer la veille sanitaire ;
- le ministère de l'intérieur est le premier concerné par la sécurité alimentaire des marocains, en veillant à l'approvisionnement en quantité suffisante des aliments et la coordination des différents acteurs des chaînes de valeur. Ce ministère est l'acteur principal de la gouvernance des systèmes alimentaires marocains ;
- le ministère de l'industrie, du commerce, de l'économie verte et numérique est le premier concerné par la promotion de la qualité et de la sécurité dans les secteurs de l'industrie, du commerce et des nouvelles technologies en plus de la mission d'assurer le contrôle dans le domaine de la métrologie, de l'accréditation, de la qualité, de la sécurité en entreprise, de la surveillance du marché et de la protection du consommateur ;
- les communes constituent un acteur important, chargé de la gestion administrative des abattoirs et des marchés, de la délivrance des autorisations des points de vente (après avis sanitaire de l'ONSSA) et de l'hygiène publique.

De plus, d'autres acteurs interviennent le long de la chaîne alimentaire : le ministère de l'équipement, du transport, de la logistique et de l'eau, la gendarmerie royale, etc.

Ces intervenants fonctionnent souvent en silos. La gouvernance est ainsi cloisonnée dans chaque entité et il n'y a pas de communication systématique d'une entité à une autre, alors que la SSA est une approche qui nécessite une communication transversale, accessible simultanément à toutes les entités.

Les seuls points de convergence de ces autorités compétentes demeurent l'octroi des autorisations des points de vente, les commissions mixtes qui organisent des tournées de contrôle des aliments, de manière ponctuelle, lors de certaines occasions en cours d'année (mois du Ramadan, Aïd Al Adha, période estivale, etc.) et la gestion des foyers de maladies d'origine alimentaire.

L'ONSSA, qui pourrait être le chef de file et l'autorité compétente en vertu de la loi 25-08, peine, depuis sa création, à exercer pleinement les missions qui lui sont dévolues en matière de SSA.

La situation paradoxale des filières d'exportation qui respectent les normes strictes des marchés internationaux et le marché domestique dominé par l'informel.

Dans un souci de développement des exportations, les incitations économiques visant à encourager la sécurité sanitaire des aliments sont le plus souvent portées par la volonté d'accéder aux marchés internationaux. Le respect des normes édictées par les pays destinataires est en effet une condition nécessaire à l'exportation. Le dispositif de contrôle de la SSA des produits destinés à l'export, mis en place par l'autorité compétente marocaine, en l'occurrence l'ONSSA, assure le même niveau de protection du consommateur européen, régi par la réglementation de l'UE. En d'autres termes, il permet d'assurer un niveau élevé de protection de la vie et de la santé humaines comme l'exige la loi alimentaire de l'UE ou règlement CE 178/2002 (Food Law).

Malheureusement, ce n'est pas le cas pour le marché domestique qui souffre encore de plusieurs insuffisances où certaines parties de la chaîne alimentaire échappent complètement à l'ONSSA (locaux d'abattage, de préparation et de vente du poulet non agréés, « *riachates* », alimentation de rue, fruits et légumes, etc.).

La Cour des comptes dans son rapport annuel de 2018⁷ relève qu'en 2018 « *le Maroc compte 180 abattoirs municipaux dont un seul est agréé, à savoir l'abattoir intercommunal sis à El Hoceima (agréé en 2013) et 3 abattoirs privés agréés ainsi que 702 tueries rurales dont 223 non contrôlées* ».

Ce diagnostic alarmant pose la question de la mise en œuvre effective des dispositions de la loi n° 49-99 relative à la protection sanitaire des élevages avicoles, au contrôle de la production et la commercialisation des produits avicoles, dont les dispositions visent, entre autres, à préserver la santé publique et répondre aux exigences des consommateurs en produits salubres et de qualité.

L'ONSSA a autorisé/agréé, à fin août 2019, près de 7 500 établissements du secteur alimentaire. Cependant, une multitude d'établissements ne disposent ni d'agréments ni d'autorisations sanitaires. Ils continuent, en effet, à produire et mettre sur le marché des produits alimentaires dans des conditions qui ne respectent pas la réglementation en vigueur en matière de SSA.

7 - http://www.courdescomptes.ma/upload/_ftp/documents/10_2018_Office%20national%20de%20securite%20sanitaire%20des%20produits%20alimentaires.pdf, page 219).

Le secteur formel est très peu contrôlé (1 % pour les abattoirs de viande, 8% pour les abattoirs de poulet et 22% pour l'agroalimentaire). Il se retrouve par conséquent au même niveau de vulnérabilité que le secteur informel : pas de traçabilité, pas de respect des normes d'hygiène, etc. Le secteur informel est par nature difficile à quantifier. Ceci étant, certains acteurs auditionnés estiment qu'il représente plus de 20% du PIB hors secteur primaire, et correspond à plus de 68% dans le commerce et 19% dans l'industrie agroalimentaire.

Ce secteur, qui échappe totalement au contrôle et à la surveillance, représente un risque sanitaire majeur pour le consommateur car la traçabilité n'y est pas du tout assurée.

Une traçabilité du marché domestique insuffisante

Dans le cadre de la SSA, l'approche reconnue à l'échelle internationale et nationale, implique l'obligation pour les opérateurs des filières des produits alimentaires de mettre en place, au sein de leurs établissements, les moyens destinés à prévenir ou à maîtriser les dangers spécifiques à leur activité ainsi qu'un système fiable de traçabilité.

L'exploitant du secteur alimentaire doit non seulement respecter les bonnes pratiques d'hygiène (BPH), établies réglementairement, mais également élaborer des procédures propres à son établissement. Celles-ci sont fondées sur les principes de la méthode HACCP consacrée par le *Codex Alimentarius*, la réglementation nationale et celle de l'UE. Chaque établissement agréé doit disposer d'un plan de maîtrise sanitaire (PMS) qui rassemble les BPH, le HACCP et la traçabilité. Le PMS est un ensemble de mesures de maîtrise sanitaire établies par l'établissement pour assurer l'hygiène et la sécurité sanitaire de ses productions vis-à-vis des dangers biologiques, physiques et chimiques. L'établissement doit disposer de procédures écrites de mise en place du PMS ainsi que de preuves de son application.

L'Etat a également imposé aux opérateurs l'étiquetage des produits alimentaires, conformément au décret n°2-12-389 du 11 jourmada II 1434 (22 avril 2013), fixant les conditions et les modalités d'étiquetage des produits alimentaires et ses arrêtés d'application. Cet étiquetage a pour but d'indiquer les règles obligatoires d'information du consommateur et d'appliquer les mesures de retrait ou de rappel du produit en cas de non-conformité.

Un rôle limité des associations de défense du consommateur

Pour que les consommateurs aient la possibilité de prendre des décisions plus sûres et meilleures pour leur santé, pour eux-mêmes, leur famille et leur communauté, ils doivent avoir accès à des informations claires, compréhensibles, fiables, concernant la santé personnelle et collective. Malheureusement, le manque d'information, d'éducation, la faiblesse des moyens humains et matériels et parfois même le manque de probité de certains acteurs, limitent le rôle des associations de défense du consommateur.

Il est à signaler qu'en dépit de l'entrée en vigueur, le 7 avril 2011, de la loi n°31-08 édictant des mesures de protection du consommateur, certaines dispositions de cette loi tardent à voir le jour notamment la mise en place des mécanismes institutionnels chargés d'assurer la protection du consommateur, le renforcement des rôles des associations de protection du consommateur, la constitution de la fédération nationale de protection du consommateur, ainsi que la création du conseil consultatif supérieur de la consommation, en tant qu'institution indépendante, chargée notamment de « proposer et de donner son avis sur les mesures destinées à promouvoir la culture consumériste et à augmenter le niveau de la protection du consommateur » (article 204).

Une connaissance limitée de l'utilisation des intrants agricoles et des pesticides sur la santé et l'environnement

Les intrants agricoles, spécialement les pesticides sont utilisés pour accroître la production agricole. Les pesticides sont utilisés pour lutter contre les ennemis des cultures en vue de réduire leurs effets dépressifs sur cette production. Cependant, malgré leur effet létal sur les parasites, ils présentent aussi des risques toxiques sur les êtres non-cibles dont l'Homme.

Les principales voies de pénétration des pesticides chez l'Homme sont :

- la voie cutanée par contact direct ou indirect ;
- la voie respiratoire ou l'inhalation par exposition aux vapeurs ;
- la voie digestive par inattention ou via les résidus.

Aujourd'hui, 80 sociétés sont déjà agréées au niveau national. Ces sociétés s'approvisionnent auprès de 221 fournisseurs dans le monde.

Les données quantitatives sur les pesticides par types d'usage sont peu accessibles en dehors des informations sur les quantités importées dont la majeure partie (90%) est utilisée pour les besoins de l'agriculture⁸ sachant que d'autres secteurs professionnels sont concernés⁹.

L'importation des pesticides est réglementée, mais la présence d'un circuit informel échappe à ce contrôle. L'offre derrière cette pratique illicite est souvent liée à l'écoulement des produits interdits à l'usage en Europe ou à des stocks de produits périmés.

L'ONSSA est chargé du contrôle des distributeurs et des revendeurs afin de s'assurer que seuls les produits homologués sont mis à la disposition des producteurs. Mais il faut souligner que les ressources humaines dont dispose l'établissement sont relativement insuffisantes pour couvrir l'ensemble des points de vente dispersés dans tout le Royaume. Dans la pratique, les insuffisances sont notées dans le contrôle, l'inspection, mais aussi la sensibilisation et l'application effective de certaines dispositions législatives.

La sensibilisation et la formation sur les dangers liés à la manipulation des pesticides de tous les acteurs (producteurs, distributeurs agréés, revendeurs, vulgarisateurs, conseillers phytosanitaires et élus locaux) impliqués dans la manipulation des pesticides sont des actions indispensables à l'usage de ces produits. Enfin, il faut souligner que les problèmes phytosanitaires liés à l'usage excessif ou inadéquat des pesticides dans les zones de production constituent des risques réels majeurs pour l'environnement et les écosystèmes naturels.

Les méthodes actuelles d'élimination des déchets (enfouissement, incinération) pratiquées notamment par les producteurs, constituent une importante source de pollution de toutes les composantes de l'environnement (air, eau, sol) et un risque réel pour la santé humaine et animale :

- risques de mortalité des espèces non ciblées qui remplissent des fonctions écologiques importantes : abeilles et autres pollinisateurs, ennemis naturels de certains nuisibles (parasites, prédateurs, pathogènes) ;
- pollution lors des traitements spatiaux des forêts, parcs et réserves naturelles, des zones de pêches et d'élevage avec contamination de la faune et de la flore ;
- pollution de l'eau soit directement soit par les eaux de ruissellement ;
- développement de la résistance dans les populations d'ennemis des cultures (insectes, mauvaises herbes et champignons).

8 - <https://www.croplife.ma>

9 - http://www.croplife.ma/Pdf/Article_sur_le_marche_phytosanitaire_au_Maroc.mai_2011.pdf

L'insuffisance d'investissement en recherche scientifique notamment dans le domaine alimentaire

Le Maroc est classé 112^e sur 113 pays dans le cadre d'une analyse comparative¹⁰ de dépenses publiques dans la recherche/développement en agriculture. Le score du Maroc est jugé très faible sur l'échelle du GFSI. Ce sont les dépenses du gouvernement en R/D en agriculture, telles que reflétées par l'indice d'orientation agricole (IOA). Cette mesure est utilisée par les objectifs du développement durable des nations unies, comme indicateur des investissements dans le secteur agricole¹¹, et qui concernent l'infrastructure rurale, la recherche et la vulgarisation agricoles, le développement technologique et les banques de gènes pour les plantes et les animaux d'élevage, afin d'améliorer la capacité de production agricole. Pour les nations unies, un IOA supérieur à 1 reflète une grande orientation vers le secteur agricole.

L'adoption de politiques axées sur l'innovation ainsi que l'introduction de technologies modernes reposant sur la valorisation des résultats de recherche deviennent donc une nécessité (Zebakh, 2017)¹².

5. La santé du consommateur est exposée à des dangers avérés, non maîtrisés

Au Maroc, le Ministère de la santé a recensé 11 689 cas de toxi-infections alimentaires collectives (TIAC) déclarées de 2010 à 2018 dont 3426 cas d'hospitalisations, sachant que le nombre de cas est certainement sous-estimé par rapport à la réalité, étant donné que leur déclaration n'est pas systématique (Figure 3).

Le nombre de personnes hospitalisées par rapport au nombre total de cas déclarés est de 29,3%. Ce taux reste élevé par rapport à la norme internationale. A titre d'exemple, en France, ce taux était de 9,5% en 2018 (FSN, 2018)¹³. Aux USA, ce taux était de 6,1% en 2016 (CDC, 2016)¹⁴. Cela témoigne de la sévérité des TIAC à l'échelle nationale.

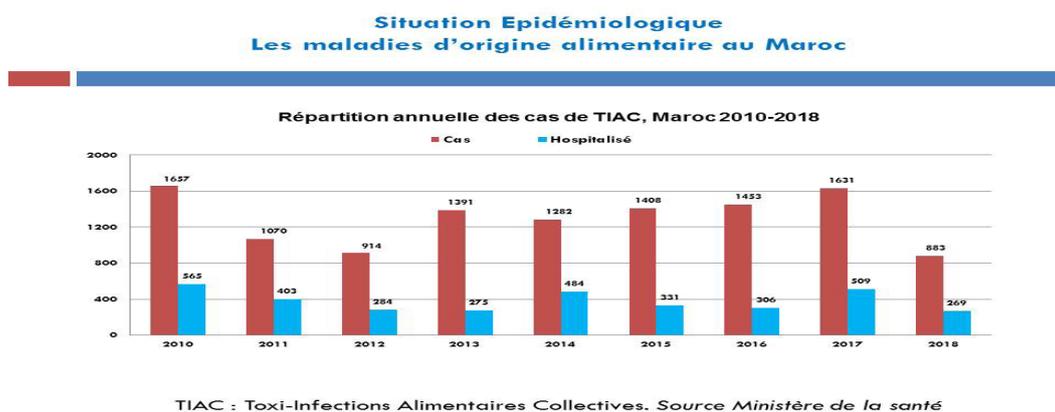


Figure 3 : Toxi-infections alimentaires collectives au Maroc de 2010 à 2018

(source : ministère de la santé)

10 - Source : <https://foodsecurityindex.eiu.com/Country/Details#Morocco>, consulté le 20/12/2019).

11 - <http://www.fao.org/fileadmin/templates/SDG-progress-report/2019-final/sdg-progress-report-print-FR.pdf>

12 - Zebakh S., R. Arvanitis, H. Boutracheh, M. Sadiki. 2017. Trends in the Moroccan agricultural research: an exploratory bibliometric analysis (2005-2015). Rev. Mar. Sci. Agron. Vét. (2017) 5 (3) : 255-268.

13 - <https://www.foodsafetynews.com/2019/12/eu-notes-rise-in-foodborne-outbreak-illnesses-and-deaths-in-2018/>

14 - Center for Disease Control and Prevention (CDC). Surveillance for Foodborne Disease Outbreaks, United States, 2016, Annual Report.

6. La non-sécurité des aliments entraîne une destruction de valeur économique et une fragilisation des populations qui en vivent

Selon un rapport de la Banque Mondiale sur l'insalubrité et l'insécurité sanitaire des produits alimentaires, les maladies d'origine alimentaire ont coûté aux économies à faible et à moyen revenu environ 110 milliards de dollars en perte de productivité et en coûts médicaux en 2016¹⁵.

Les pertes totales de productivité dans les pays à revenu faible et intermédiaire représenteraient environ 95,2 milliards de dollars par an et le coût des traitements annuels de maladies d'origine alimentaire se monterait à près de 15 milliards.

Parmi les autres dépenses plus difficiles à quantifier, les 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.

Comme souligné précédemment, deux systèmes de production alimentaire co-existent au niveau national :

- un système moderne capitalistique ,très technique visant une production de qualité destinée en premier lieu pour le marché extérieur ;
- un second système plus modeste au niveau des moyens mis en œuvre pour produire des aliments destinés principalement aux consommateurs locaux qui ne respecte pas les exigences de la SSA.

Selon le rapport de la Cour des comptes évoqué précédemment, une proportion très appréciable des entreprises agroalimentaires ne disposent pas de plan de maîtrise sanitaire¹⁶, sans parler du secteur informel qui n'est même pas comptabilisé. Toutes ces structures (non agréées / non autorisées) ne maîtrisent pas la traçabilité le long de la chaîne alimentaire.

Il y a eu, certes, signature de contrats-programmes entre le gouvernement et les fédérations interprofessionnelles, dont 14 représentants les filières végétales et 5 les filières animales. Les contrats-programmes mettent en relief les objectifs et les plans d'actions, ainsi que les efforts consentis par le gouvernement pour inciter les professionnels à réaliser leurs objectifs de mise à niveau, de développement et d'accroissement de la production. Cependant, il y a lieu de souligner que ces contrats de partenariat ne mentionnent, que de manière indirecte, l'exigence de sécurité sanitaire et l'importance de produire et mettre sur le marché des produits sûrs. Cette situation est, d'ailleurs, aggravée par le fait que plusieurs acteurs de la chaîne alimentaire n'adhèrent pas aux organisations interprofessionnelles ; ce qui constitue une entrave à leur développement et à leur contact avec les pouvoirs publics pour recevoir des subventions existantes.

Le commerce ambulante pose également plusieurs problèmes d'hygiène et de salubrité. Considéré comme étant un moyen de lutte contre la pauvreté souvent même de lutte pour la survie, ce commerce qui occupe illégalement l'espace public, nuit aux finances de l'État et surtout exerce une concurrence déloyale vis-à-vis du secteur formel.

15 - Jaffee, Steven, Spencer Henson, Laurian Unnevehr, Delia Grace, and Emilie Cassou. 2019. The Safe Food Imperative: Accelerating Progress in Lowand Middle-Income Countries. Agriculture and Food Series. Washington, DC: World Bank. doi:10.1596/978-1-4648-1345-0. License: Creative Commons Attribution CC BY 3.0 IGO.

16 - Rapport de la Cour des Comptes, page 218

La méconnaissance des vendeurs ambulants des causes des maladies d'origine alimentaire est un facteur de risque découlant du manque d'hygiène, de l'accès inadéquat au réseau d'adduction d'eau potable et d'élimination des déchets. Cela représente un risque supplémentaire pour la santé publique.

7. Quel dispositif de SSA mettre en place pour protéger le citoyen marocain?

Le système de SSA marocain nécessite une amélioration sur les plans de la préparation dans le cas de crises sanitaires (évaluation et gestion des risques), de la réactivité (plans d'intervention) et de la responsabilité et la reddition des comptes. Le dispositif de contrôle des denrées alimentaires exige au minimum :

- la garantie de l'hygiène des denrées et leur salubrité ;
- l'information des consommateurs en cas de crise ;
- la responsabilité de tous les acteurs de la chaîne alimentaire.

Constatant les déficiences marquées en matière de contrôle de la sécurité sanitaire des denrées alimentaires et des progrès accomplis par l'ONSSA, en dépit de ses moyens et prérogatives limités, **le CESE considère qu'il est temps de changer de paradigme, en dotant notre pays d'une politique publique de la sécurité sanitaire des denrées alimentaires, à travers une série de réformes et de mesures permettant d'assurer la santé de nos citoyens, au travers de recommandations stratégiques et d'une feuille de route pour accompagner la conduite de changement.**

A. Recommandations de portée stratégique

1. Doter le pays d'une politique publique efficace et durable de sécurité sanitaire des aliments

Cette politique doit être élaborée et portée par le chef du gouvernement. Elle déterminera tous les intervenants de la chaîne alimentaire et leurs responsabilités respectives d'une manière claire et précise. Aussi, doit-elle faire l'objet de délibérations au sein du conseil de gouvernement comme le stipule la constitution. Son élaboration doit également reposer sur d'une approche participative impliquant les différentes parties prenantes, y compris la société civile et les associations de protection du consommateur. Ainsi, ladite politique devra :

- respecter les principes et les critères de la sécurité sanitaire des aliments, tels que reconnus à l'échelle internationale et, auxquels le Maroc a souscrit ;
- remédier de façon déterminée aux inconvénients et aux déficiences de contrôle des politiques sectorielles qui opèrent le long de la chaîne alimentaire ;
- être déclinée à l'échelle territoriale, conformément aux exigences de la régionalisation avancée.

2. Passer de manière progressive du système actuel à organismes multiples, vers un système intégré

- en dotant le pays d'une Agence Nationale de Sécurité Sanitaire des Aliments, indépendante et rattachée au chef du gouvernement qui devra disposer des moyens et des ressources suffisantes pour mener à bien tous les contrôles de SSA. Cela pourrait éventuellement passer par une transformation profonde de l'ONSSA en la dotant des compétences et du positionnement requis. Cette agence devra avoir le pouvoir nécessaire pour sanctionner la non-conformité aux normes réglementaires de salubrité des aliments à tous les niveaux (production, commercialisation, et consommation). Elle devra prêter une attention particulière à la consommation domestique des classes défavorisées. Cette agence devrait être assistée par un conseil consultatif composé des représentants de la société civile et des entreprises ainsi que d'autres entités professionnelles engagées dans la SSA ;
- en créant un département de collecte et de traitement des données, émanant des divers laboratoires d'analyse et de recherche aux fins de constituer une base de données nationale pour alimenter en data le processus d'évaluation des risques sanitaires et phytosanitaires ;
- en élaborant la cartographie des risques sanitaires et phytosanitaires ;
- en déterminant le niveau d'exposition des marocains aux dangers microbiologiques, chimiques et physiques sur la base des études de consommation et des études de l'alimentation totale ;
- en mettant en place un baromètre de la sécurité sanitaire des aliments, qui permettra de suivre et d'évaluer la politique de SSA. Le baromètre devra prendre en considération une matrice d'indicateurs relatifs au contrôle, à l'autocontrôle, aux dangers chimiques, aux dangers microbiologiques et aux maladies d'origine alimentaire.

3. Séparer l'évaluation des risques alimentaires de la gestion des crises

En se conformant à l'approche retenue au niveau international, veiller à séparer l'évaluation de la gestion des risques, afin d'assurer l'indépendance, l'impartialité et l'intégrité de l'avis scientifique. A cet effet, la création d'un comité scientifique d'évaluation des risques serait particulièrement utile, notamment pour fournir un avis scientifique et faire évoluer régulièrement le dispositif réglementaire en fonction des résultats des évaluations des risques effectuées.

B. Recommandations opérationnelles pour accompagner la conduite de changement

1. Mettre en place des mesures de communication destinées à informer les consommateurs et les acteurs de la chaîne alimentaire

- en produisant des programmes pédagogiques adaptés aux différents acteurs (agriculteurs, commerçants, industriels, administrations, collectivités, etc.) et aux différents utilisateurs (éducateurs, société civile, médias, etc.), tout en les impliquant dans leur conception ;
- en garantissant l'effectivité du droit à l'information conformément à la loi n° 31-13, pour les produits qui présentent un risque sanitaire pour le consommateur.

2. Améliorer et généraliser les mécanismes de mise à niveau des filières alimentaires

- en intégrant clairement les objectifs de la SSA dans les contrats-programmes conclus entre l'Etat et l'interprofession ;
- en conditionnant les subventions accordées aux interprofessions par l'élaboration de guides de bonnes pratiques d'hygiène sanitaire et phytosanitaire et de cahiers de charges qui renforcent la SSA ;
- en renforçant les mécanismes et les moyens incitatifs (subventions, incitations fiscales, prêts sans intérêts, etc.) au profit des petits producteurs pour favoriser leur intégration dans les filières alimentaires ;
- en utilisant la certification et la normalisation sur ces filières comme un levier de valorisation de la production ;
- en favorisant le passage des opérateurs au statut d'artisan à un statut professionnel, par la multiplication des programmes de validation des acquis de l'expérience professionnelle (VAEP). Cette VAEP consacrée par les départements concernés en partenariat avec l'OFPPT et l'interprofession, permettra la reconnaissance et la valorisation des métiers, tout en intégrant les principes de la SSA ;
- en mettant en place les mécanismes d'accompagnement nécessaires (financement, formation, etc.) pour convertir les unités d'abattage non agréés en établissements autorisés / agréés sur le plan sanitaire. Convertir les locaux non agréés d'abattage, de préparation et de vente du poulet « riachates » en locaux commerciaux agréés de vente de volailles pré-conditionnées, afin d'intégrer cette activité majoritairement informelle au circuit formel, sans perte d'emplois pour cette tranche fragile de la population ;
- en mettant en place et en diffusant une « liste d'or » qui récompense les meilleurs producteurs et informe le consommateur sur les produits qui répondent aux exigences de la SSA et qui intègre les critères liés à la responsabilité sociale et environnementale (RSE), afin de susciter l'amélioration continue dans les filières ;
- en mettant en place les mécanismes d'accompagnement nécessaires pour généraliser le passage des produits agricoles par des stations de conditionnement et d'emballage avant la commercialisation, afin de garantir leur traçabilité ;
- en faisant valoir, pour certaines unités, le principe de la souplesse (reconnu par le règlement CE n°178/2002), lors de la phase transitoire, sans pour autant compromettre la SSA.

3. Améliorer les conditions d'hygiène du secteur alimentaire informel, dans la perspective de l'intégrer à terme dans le secteur formel

- en veillant à ce que les bureaux municipaux d'hygiène identifient et recensent de manière rigoureuse les acteurs du secteur alimentaire informel, pour contrôler leurs produits et sanctionner les contrevenants afin de prévenir les maladies d'origine alimentaire ;
- en mettant en place un programme d'organisation et d'intégration des marchands ambulants et sédentaires informels dans le régime formel pour qu'ils puissent jouer leur rôle dans le développement économique et social.

4. Transformer le consommateur en « un conso-acteur »

- en incitant les consommateurs à s'approvisionner en aliments étiquetés auprès des points de vente autorisés et à signaler tout produit douteux ;
- en accélérant la mise en place du conseil consultatif supérieur de la consommation prévu par l'article 204 de la loi 31-08, afin de promouvoir la culture du consumérisme et augmenter le niveau de protection du consommateur.

5. Renforcer le rôle des fédérations et associations de protection des droits des consommateurs

- en les incitant à respecter les principes de bonne gouvernance (transparence, reddition des comptes, etc.) de manière à assurer leur crédibilité et faciliter leur représentativité auprès des pouvoirs publics. Cela leur facilitera aussi l'accès au statut d'association d'utilité publique qui leur donnera ainsi la possibilité de défendre les consommateurs auprès de la justice ;
- en dotant ces associations des moyens nécessaires pour améliorer leur contribution dans les différents domaines de communication et de sensibilisation, aux niveaux national et territorial ;
- en mettant en œuvre le Fonds national pour la protection du consommateur prévu par la loi n°31-08, en vue de financer les activités et projets visant la protection du consommateur et pour soutenir les associations dans le domaine ;
- en simplifiant les procédures d'accession des associations œuvrant dans le domaine de la protection du consommateur au statut d'utilité publique afin d'accélérer leur constitution en fédération nationale de protection du consommateur ;
- en allégeant les conditions d'obtention de l'autorisation d'ester en justice, figurant dans l'arrêté n°895-18, pour les associations de protection du consommateur non reconnues d'utilité publique. Il s'agit surtout de revoir certaines clauses notamment celle stipulant que l'octroi de l'autorisation d'ester en justice reste tributaire de l'avis du ministère de tutelle de l'activité objet du litige ;
- en impliquant les associations de protection du consommateur au processus de médiation entre le consommateur et le pourvoyeur de biens ou de services ;
- en établissant une collaboration plus poussée entre le conseil de la concurrence, 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.). L'objectif de cette collaboration serait de dénoncer et d'appréhender toute pratique commerciale, poussée par la quête de profit de la part de l'entreprise, mais qui se ferait aux dépens de la santé/sécurité du consommateur, à travers une dégradation de la qualité du produit et le non-respect des normes.

6. Développer fortement les possibilités offertes par la digitalisation pour améliorer la SSA

- en incitant les filières alimentaires à adopter la digitalisation pour mettre en place des systèmes fiables de traçabilité conformément à la législation en vigueur. Cela permettra de réagir rapidement en cas de crise sanitaire et de déterminer les responsabilités le long de chaîne de chaque filière ;

- en exploitant les aides offertes aux professionnels (*Moussanada, Imtiyaz, etc.*) pour accélérer la transformation numérique notamment pour les opérateurs de l'agro-industrie, l'interprofession, les grandes et moyennes surfaces ;
- en veillant à ce que l'agence nationale de sécurité sanitaire des aliments proposée par le CESE puisse disposer d'un système d'information efficace et ouvert qui lui permette de suivre la traçabilité des produits des établissements agréés et de les mettre à disposition des citoyens dans le cadre du respect des principes de transparence et de droit à l'information.

7. Renforcer la recherche & développement

- en soutenant la recherche scientifique afin de disposer d'une expertise scientifique nationale, avec la mise au point de normes nationales, pour conduire des analyses de risques fondées sur des preuves scientifiques ;
- en encourageant la formation post-universitaire, à même de hisser le niveau des compétences nationales en termes de connaissances techniques, scientifiques et de diplomatie, pour défendre les intérêts du Maroc auprès des instances internationales.

8. Maîtriser l'utilisation des intrants, fertilisants et pesticides pour réduire leur impact sur l'environnement et sur la santé des consommateurs

- en harmonisant le cadre juridique et institutionnel actuel avec les normes et les directives du code de conduite de la FAO et de l'OMS en SSA ;
- en mettant en place un programme d'éducation et de vulgarisation destiné aux techniciens, revendeurs et distributeurs concernés par la production des produits phytosanitaires, de fertilisants ainsi que du matériel d'application ;
- en rendant opérationnels tous les laboratoires d'analyses de résidus des pesticides existant au sein des agropoles ;
- en mettant à jour l'inventaire des stocks de pesticides périmés dans tout le territoire national et en procédant à leur élimination dans les conditions optimales de sécurité conformément aux normes internationales en vigueur ;
- en établissant une base de données sur la distribution des pesticides et leur utilisation précise en agriculture, dans l'élevage et en santé publique;
- en favorisant l'usage systématique des études d'impact des intrants agricoles (engrais et produits phytosanitaires) sur la salubrité des aliments, la qualité des ressources en eau (de surface et souterraine), le sol et la biodiversité, tout en s'efforçant d'éliminer les impacts négatifs des intrants chimiques sur les périmètres irrigués ;
- en renforçant les dispositions du projet de loi n°34-18 portant sur l'usage des produits phytopharmaceutiques et ses décrets d'application en termes de traçabilité et de gestion des PPP (produits phytopharmaceutiques) ;
- en mettant en place les mécanismes d'application des textes réglementaires, notamment le décret n°2-99-106 (5 Mai 1999) relatif à l'exercice des activités de commercialisation des produits phytosanitaires et de l'arrêté n°794-00 (6 Juin 2000) relatif à l'organisation d'une formation et d'un examen de qualification au profit des techniciens agricoles pour exercer la vente au détail des pesticides à usage agricole ;
- en appliquant strictement la réglementation sur la répression des fraudes, tout en renforçant les ressources humaines de l'agence proposée par le CESE.

Annexes

Annexe 1 : Liste des acteurs auditionnés

Départements ministériels et institutions	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ministère de l'Agriculture et de la pêche ▪ Ministère de la Santé ▪ Secrétariat d'Etat au développement durable ▪ Office National de la Sécurité Sanitaire des produits Alimentaires ONSSA ▪ Institut Marocain de Normalisation IMANOR ▪ Direction Générale des Collectivités Locales DGCL – Ministère de l'intérieur ▪ Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture FAO ▪ Bureau Veritas ▪ IAV Hassan II ▪ INRA ▪ OCP
Organisations professionnelles	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Fédération Marocaine des Droits du Consommateur – FMDC ▪ Fédération des industriels du secteur avicole – FISA ▪ M. Mohammed FIKRAT Président de la FENAGRI ▪ M. Ahmed OUAYACH, Président de la COMADER
Société civile	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Association des marchés de gros
Personnes Ressources	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Mohammed Bouslikhane ▪ Nourredine Bouchriti ▪ Said Dahani ▪ Mohamed Mihi
Experts	<ul style="list-style-type: none"> ▪ M. Hamid Benazzou: ex DG de l'ONSSA

Annexe 2 : Liste des membres de la commission chargée des affaires de l'environnement et de développement durable

Catégorie des Experts
Ilali Idriss Lamrani Amina Mokssit Abdellah Sasson Albert
Catégorie des Syndicats
Baba Aabane Ahmed Bensami Khalil Boujida Mamhamed Boukhrafa Bouchta Bouzaachane Ali Chahbouni Noureddine Laabaid Abderrahim Rouchati Mina Zidouh Brahim
Catégorie des Organisations et Associations Professionnelles
Faher Kamalddine Bencherki Abdelkrim Mouttaqi Abdellah Riad M Hammed Ziani Moncef

Catégorie des Organisation et Associations œuvrant dans les domaines de l'économie sociale et de l'activité associative

Alaoui Nouzha
Gaouzi Sidi Mohamed
Ksiri Abderrahim
Benkaddour Mohamed
Sijilmassi Tarik

Catégorie Membres de Droits

Amina Bouayach
Mohamed benalilou
Yazami Driss

Annexe 3: Experts ayant accompagné la commission

Experts permanents au Conseil	Mme. Nasma Jroni M. Hassan Agouzoul
Traducteurs	Mme. Nadia Ouarti M. Youssef Satane

Conseil Economique, Social et Environnemental

1, angle rues Al Michmich et Addalbout, Secteur 10, Groupe 5
Hay Riad , 10 100 - Rabat - Maroc

Tél. : +212 (0) 538 01 03 00 Fax +212 (0) 538 01 03 50

Email : contact@cese.ma