

# «La veille... dans les minutes de la production»

Dans cet entretien, l'expert biologiste Dr Ahmed Essadki relate, entre autres, la nécessaire réglementation dans le secteur agroalimentaire, l'éthique, la traçabilité, le Codex Alimentarius, l'apport de l'AEFS, sa contribution à la formation via un Technicum à créer au sud du Maroc...

**L**es *Afriques* : Suite à la recrudescence des cas de produits alimentaires impropres à la consommation, quels sont les garde-fous à mettre en place pour éviter les écarts ?

Ahmed Essadki : Tout d'abord, il faut une réglementation avec des textes de loi pour le secteur agroalimentaire qui prévoient, à côté de la sensibilisation nécessaire, la possibilité de sévir contre les fraudeurs et tous ceux qui jouent avec la santé ou ce qui peut impacter la santé des consommateurs.

Aussi, il est indispensable que les producteurs soient qualifiés et de bonne moralité, donc, l'expertise et l'éthique pour protéger le consommateur. Les services de l'État ont l'expérience pour faire le tri, la sélection. Avec le temps, ils finiront par distinguer. De mon avis, ce n'est peut-être pas suffisant... Et là je suis influencé par mon expérience propre ici au Maroc. Lors de mes interventions en tant qu'expert légal, il s'est avéré que d'autres intervenants ont sciemment fraudé sur le même dossier, c'est ce qui est ressorti dans le rapport remis au Tribunal. Fort heureusement, cette juridiction a dû rejeter un tel travail... Néanmoins, ils ont toujours gardé leur titre d'expert. Cela a-t-il un sens ? Quelqu'un

qui est considéré comme un expert n'a pas droit à des circonstances atténuantes pour faire son travail. Si de surcroît une juridiction, en l'occurrence la Cour suprême, le déboute, doit-on seulement s'en tenir à récuser son avis ? Il faudrait des peines plus coercitives... ou pécuniaires pour sévir contre de tels écarts.

**LA : Disposez-vous d'un ordre qui fait respecter une certaine déontologie ?**

A.E. : Au Maroc, il existe un ordre ou groupement d'experts. Il est vrai que depuis longtemps, une telle organisation avait été confrontée à des difficultés quant aux textes la régissant, notamment au niveau des instances dirigeantes... Espérons que depuis les choses évoluent dans le bon sens...

**LA : Pour une traçabilité efficiente, que faudrait-il ?**

A.E. : Avant on parlait d'inspection. Dans la loi 28-27 relative à la sécurité des aliments, un inspecteur venait et donnait un avis sur la qualité de la production dans l'absolu. Actuellement, les inspectés se plient à l'audit, pour montrer comment se déroule tout le process. Mais je dois aussi m'assurer comment le tra-

Reste à savoir jusqu'à quel point la traçabilité et le contrôle de la sécurité des aliments sont réellement appliqués.

## Bio-express

Depuis janvier 2016, l'expert Dr Essadki, qui a plus de 25 ans d'expérience, a été coopté comme membre de la prestigieuse ACS (American Chemical Society) et puis élu président de l'AEFS des vocables anglais African Experts of Food Safety (Association des experts africains de sécurité sanitaire des aliments). En plus d'être expert judiciaire à l'échelle nationale, il est le directeur, à Casablanca, du Laboratoire Essadki d'analyses alimentaires (LEAA), 1<sup>er</sup> établissement privé d'analyses de laboratoire et de formation dans les sciences et l'ingénierie de la transformation des aliments et produits assimilés. Il dirige aussi un cabinet d'audit en Suisse, où il est expert consultant autorisé

en Suisse, agréé par la USFDA (United States Food and Drug Administration). C'est justement dans ce pays qu'il entama sa carrière, singulièrement à Nyon/Genève, pour ensuite rentrer à Casablanca en tant qu'expert national, reconnu par les institutions réglementaires et légales marocaines. Entre autres fonctions, il a été assistant à la Faculté de médecine (Institut de pharmacologie) et de la Faculté des sciences (Institut de biologie et physiologie végétales) de l'Université de Lausanne (Suisse), chercheur «Postdoc» à Hoffmann-La Roche à Bâle (Suisse), attaché scientifique et administratif des laboratoires pharmaceutiques La-prophan (Casablanca).

## La référence devrait être le Codex Alimentarius qui fait consensus.

**Dr Ahmed Essadki, expert biologiste, président de l'AEFS (Association des experts africains de sécurité sanitaire des aliments).**



vail s'est déroulé hier, avant-hier... L'important réside dans le fait que les documents inspectés doivent être remplis, signés et contresignés dans les minutes de la production (Ndlr : au moment de la production) et validés par des supérieurs hiérarchiques. La loi est claire dans ce sens et permet à l'auditeur, qui passe, d'être au fait des process et avoir la possibilité de le remonter... Maintenant reste à savoir jusqu'à quel point la traçabilité et le contrôle de la sécurité des aliments sont réellement appliqués. Dans tous les cas, l'approche ou la méthodologie existe.

**LA : Les normes aident à avoir des débouchés commerciaux et contribuent à la sécurité alimentaire. Mais est-ce la panacée ?**

A.E. : Instaurer des normes est important. Il faut avoir un cadrage au départ. Pour définir un produit, quel qu'il soit... de la même manière qu'on définit un individu sur son passeport avec sa taille, la couleur des yeux... on définit aussi un produit fini ou une matière première. Cette définition est contiguë à celle des normes elles-mêmes. Cela peut être un process, c'est-à-dire comment procéder pour arriver à un produit bien déterminé, voir les caractéristiques d'un produit fini. Le fait de le mettre sur papier ne signifie pas automatiquement qu'il y a qualité.

**LA : Les normes aident-elles donc à y voir plus clair dans la sécurité sanitaire des aliments ?**

A.E. : C'est un passage obligé. Il faut bien avoir une position commune par rapport à ce sur quoi discuter, à savoir des normes. Mais les normes sont des textes... Il ne s'agit pas de paroles évangéliques. Ce sont des individus normaux qui les posent, donc elles doivent évoluer... Au départ, on soudait les boîtes de conserve avec du plomb. Il a alors été décidé une quantité de plomb (Ndlr : élément toxique), qui a été déterminée en fonction de la pertinence des instruments de mesure de l'époque. La technologie et les moyens de mesure évoluant, les normes doivent donc suivre... parce qu'on a une idée plus précise de ce qui est toléré ou pas. Les normes ne doivent pas aussi être des sortes de volets qu'on ouvre et ferme à volonté. La référence devrait être le Codex Alimentarius qui fait consensus.

**LA : Est-ce que la consommation de masse va de pair avec une sécurité sanitaire des aliments sans faille ?**

A.E. : C'est difficile à gérer. Mais, mettons les choses dans leur contexte. Personne ne conçoit le travail du médicament sans pharmacien. Et il y a un rapport qui est recommandé et relatif au travail d'encadrement du pharmacien envers son personnel administratif, ses employés subalternes non pharmaciens... Comme cela se passe aux Etats-Unis ou ailleurs, il doit y avoir la même chose dans l'industrie agroalimentaire. A ce niveau se pose la problématique de la formation. Maintenant avec le HACCP (Ndlr : Hazard Analysis of Critical Control Point), qui est une sorte de délégation de pouvoir, vu que c'est à l'ingénieur d'apprécier s'il y a risque ou pas... Mais si celui qui doit apprécier le risque n'est pas qualifié, c'est tout le système qui tombe à l'eau.

**LA : A ce niveau, que peut apporter l'AEFS ?**

A.E. : L'AEFS peut servir d'interface entre les pouvoirs publics et les exploitants pour porter le message de la réglementation au-delà des institutions officielles qui sont encadrées et ont beaucoup de travail. L'accent sera mis sur les changements apportés par la loi. D'un autre côté, il s'agira d'aider les gens qui ont de la volonté d'aller de l'avant et qui manquent de moyens qualifiés. Au-delà du Maroc, nous visons à accompagner les ressources humaines en Afrique au sud du Sahara où le potentiel est énorme. Nous avons l'intention de créer à Dakhla, dans les prochains mois, un institut de formation, du style Technicum en Suisse, où les ingénieurs seront formés suivant des programmes théoriques de base, tout en ayant la possibilité d'innover et d'aller vers des technologies moins onéreuses que celles avec lesquelles nous travaillons actuellement et qui ne sont pas compétitives à l'échelle internationale.

Propos recueillis par  
Daouda MBaye