

La sécurité sanitaire, un gage de confiance

Les consommateurs étant plus exigeants sur la qualité des produits, la sécurité sanitaire est devenue une condition d'accès au marché de masse. Entretien avec **Chakirath Salifou**, enseignante-chercheuse au Département de production et santé animales de l'École polytechnique de l'Université d'Abomey-Calavi, au Bénin¹.



Quelles sont les avancées sur le front de la qualité sanitaire au Bénin?

Pour gagner des parts de marché à l'international, les acteurs économiques béninois doivent être en conformité avec les législations des marchés des pays visés. La qualité sanitaire des aliments a donc bien progressé pour les denrées des-

tinées à l'export. Au Bénin, les consommateurs urbains et instruits sont aussi de plus en plus exigeants. Ils sont avertis des risques encourus, des intoxications possibles et recherchent les produits béninois portant une certification officielle Dana². Les producteurs font donc de plus en plus appel aux organismes de contrôle pour faire certifier un lot. Malheureusement, certains font ensuite apparaître abusivement la mention « certifié ou contrôlé par la Dana » sur tous leurs produits et les consommateurs sont trompés. Les produits conformes restent souvent ceux destinés à l'exportation.

L'enjeu est pourtant tout aussi crucial pour le marché intérieur.

Les producteurs doivent comprendre l'enjeu que représente, pour eux, le respect de la qualité. Si l'emballage est attrayant mais que la qualité ne suit pas, la sanction des consommateurs est immédiate. Les consommateurs se méfient d'autant plus que les risques d'intoxication sont réels, faute d'une réelle surveillance du secteur agroalimentaire. Le secteur des jus de fruits locaux, par exemple, est en plein essor au Bénin. Les conditions d'hygiène ne sont pas toujours respectées, certains jus ne sont pas produits dans des ateliers mais dans les habitations. C'est risqué car toute intoxication entamerait l'image des jus locaux. Certaines fraudes sont portées sur la place publique, comme l'histoire récente de la « belle et dangereuse baguette de pain » : des contrôles en caméra

cachée réalisés par le ministère du Commerce, de l'Industrie et de l'Artisanat ont révélé que certains boulangers utilisaient des produits cancérigènes prohibés pour faire gonfler le pain et obtenir plus de baguettes. Ce type de scandale entretient la méfiance envers les produits locaux.

Quelles sont les actions menées par les pouvoirs publics?

Les contrôles sont très rares, la création d'unités de production est anarchique, sans déclaration préalable. Les obligations existent mais il n'y a aucun moyen de contrôle. La surveillance accrue des unités de production de denrées alimentaires est indispensable pour mettre en confiance les consommateurs par rapport aux produits locaux. L'État doit au minimum créer un climat favorable à la consommation de produits locaux de qualité (exonération ou diminution de charges pour les entreprises certifiées, etc.). Au niveau de la Cedeao, une harmonisation des normes sanitaires et règlements est en cours. Malheureusement ces normes et règlements ne sont pas diffusés aux unités de transformation agroalimentaires. Un grand progrès serait d'avoir plusieurs versions des normes en fonction de la taille des unités de transformation et des réalités locales. Qu'elles soient hiérarchisées et qu'il y ait des moyens pour faire appliquer les règlements qui, sinon, ne sont pas crédibles. Il faut toutefois souligner les progrès : la création, en plus du Laboratoire central de sécurité sanitaire des aliments (LCSSA), de l'Agence béninoise de la sécurité sanitaire des aliments (Abssa).

Propos recueillis par Hélène Basquin Fané

1. Ses travaux de recherche portent sur l'évaluation de la qualité sanitaire des denrées d'origine animale, l'évaluation de l'hygiène de production dans les abattoirs et industries de viande, l'amélioration des techniques de production et de transformation de produits agroalimentaires, la perception de la qualité par les consommateurs. 2. Direction de l'alimentation et de la nutrition appliquée.