

AU TOGO

LA CERTIFICATION SANITAIRE : UNE DÉMARCHE QUALITÉ EN DÉVELOPPEMENT

Entretien avec Kokou Aziato (Itra)



L'Institut togolais de recherche agronomique (Itra) a pour mission le développement et la professionnalisation du monde agricole. Cela passe par de nombreuses missions parmi lesquelles la mise au point de technologies de transformation des produits agricoles et la détermination de la qualité des aliments. Kokou Aziato est le chef de section de l'unité technologie alimentaire et chargé de l'analyse et de la certification des denrées alimentaires destinées au marché togolais à l'Itra.



<https://itra.tg/>

Quel est le rôle de l'Itra dans la promotion de la qualité des produits transformés ?

La mission principale de l'Itra est la recherche agricole. L'Institut est aussi doté d'un laboratoire disposant d'une unité de technologie alimentaire où l'on développe des dispositifs innovants pour la transformation des denrées alimentaires. À ce titre, il peut assurer le conseil et le suivi de la mise en place des pratiques d'hygiène et de fabrication. Du fait de l'inexistence d'autre structure assurant le contrôle qualité alimentaire dans notre pays, l'Itra assure provisoirement ce rôle de contrôleur et certificateur. Son laboratoire de contrôle qualité fait une partie des analyses nécessaires à la mise en circulation de ces denrées. La direction de ce laboratoire est à Lomé, tout comme l'immense majorité des entreprises faisant certifier leurs produits.



Qu'est qui distingue cette certification des labels qualité ?

Un certificat sanitaire est un document administratif qui atteste qu'un produit est élaboré à partir d'un certain nombre de critères prédéfinis par la puissance publique. Le label est quant à lui un signe distinctif, souvent un logo, apposé sur un produit qui signale que le produit a été conçu suivant une démarche précise [voir photo ci-contre, le label Riz Berceau]. Un produit certifié peut être dépourvu de signe, surtout si

l'organisation de certification n'a pas de logo à apposer sur les produits. La certification peut faire partie du processus pour être labellisé, mais pas obligatoirement.

Quelles sont les différents types de certification qui peuvent être délivrés au Togo ?

Il en existe deux types. Le certificat phytosanitaire atteste de la non contamination parasitaire¹ des produits végétaux non transformés. Il est délivré par la Direction de la protection des végétaux (DPV). Pour les produits d'origine animale non transformés, le certificat équivalent est délivré par la Direction de l'élevage (DE).

Ensuite, le certificat sanitaire, plus souvent appelé certificat de salubrité, s'applique aux produits agricoles transformés, qu'ils soient d'origine animale ou végétale. C'est cette certification qui est délivrée par l'Itra.



Unité de transformation de viande de chèvres certifiée, Togo © ESF

Combien coûtent les démarches pour obtenir un certificat de salubrité ?

Cela fluctue entre 100 000 à 300 000 FCFA en fonction de la situation géographique de l'unité de transformation, du type du produit à certifier et du marché visé (national ou étranger).

Les frais de déplacement de l'agent de l'Itra sont en effet à la charge du demandeur de certificat. Pour alléger la facture, certaines unités de transformation d'une même localité font le choix de faire certifier leurs produits au même moment. Ils partagent ainsi les frais de déplacement et d'édition du rapport. C'est de cette manière qu'Oadel² procède pour faire certifier les produits issus des unités qu'elle soutient.

¹ Pour le moment, les résidus de pesticides ne sont pas contrôlés de manière effective mais cela devrait être le cas.

² Organisation pour l'alimentation et le développement local, ONG togolaise promouvant le consommateur local.

Ensuite, les produits conçus à partir de matières premières agricoles togolaises sont moins chers à certifier. C'est le cas par exemple des jus de fruits naturels. Il y a moins de paramètres à analyser car, d'une part les agriculteurs togolais utilisent peu d'intrants chimiques, et d'autre part les procédés de transformation sont plus simples. En dehors des épices qui sont majoritairement importées, les transformateurs togolais utilisent surtout des produits locaux et ajoutent peu d'agents technologiques comme des adjuvants ou des conservateurs. Mais quand le produit est importé, par exemple du Nigéria, et que le site de production n'a pas été visité, nous nous devons de chercher à fond pour prouver l'innocuité du produit (analyses de toxicité, de contaminants).

Enfin, lorsqu'un produit est destiné à l'exportation nous sommes plus minutieux car nous orientons les paramètres d'analyse en fonction de la réglementation des pays de destination.

De quels moyens financiers et humains disposent l'Itra pour assurer sa mission ?

Les agents de l'Itra sont des fonctionnaires d'État ou des contractuels. Pour son financement, l'Institut reçoit aussi des dons, parfois en nature tels que des équipements de laboratoire. Des partenariats comme ceux noués avec la FAO et la coopération allemande lui permettent de bénéficier de subventions supplémentaires. Les revenus liés à notre activité de certification sont également utilisés pour assurer le bon fonctionnement de l'Institut et pérenniser nos activités.

À ce jour, l'Itra est la seule organisation ayant les capacités de contrôle sur les produits transformés mis en marché ?

L'Itra réalise en effet les analyses physico-chimiques qui complètent les analyses microbiologiques effectuées par l'Institut national d'hygiène (INH). Cette situation est problématique dans le sens où l'Itra est l'organe qui assure les analyses sanitaires avant ensuite de délivrer le certificat. L'Itra est à la fois juge et parti car les clients qui financent l'Itra pour les analyses peuvent influencer l'obtention de la certification.

Afin de contourner cette limite, une nouvelle agence doit porter en son sein les services dédiés à la certification et à la labellisation³ du pays : la Haute autorité de la qualité et de l'environnement (la Hauqe). Cette structure a également la responsabilité d'encadrer la création des marques collectives par les entreprises. Dans ses tâches, elle collabore avec les structures techniques des organismes de contrôle⁴. La Hauqe a été créée en 2009 mais elle n'est pas encore assez outillée pour délivrer les certifications de manière indépendante. Cette indépendance est souhaitable mais les entreprises n'y ont pas forcément intérêt car les différentes étapes (analyses par l'Itra, certification par la Hauqe) rallongeront certainement les délais et les coûts.

Quelle est la politique qualité du Togo ?

La réglementation nationale exige que les produits transformés qui pénètrent le marché togolais aient reçu un certificat de salubrité. La question de la qualité est présente dans notre Politique nationale de développement. Elle est également présente dans le Pniassan⁵ et dans d'autres projets du ministère de l'Agriculture. La Hauqe a par ailleurs fait paraître un document dédié à la politique nationale de la qualité. Il s'agit d'un petit livret vendu 2 500 FCFA aux personnes qui souhaitent s'informer sur les textes réglementaires qui régissent le domaine. Il est important de miser sur la

³ Au Togo, il n'existe pas encore de structure de labellisation.

⁴ Il s'agit ici des structures techniques de l'Itra et des Directions de la protection des végétaux et de l'élevage.

⁵ Programme national d'investissement agricole et de sécurité alimentaire et nutritionnel.

qualité des produits que nous consommons car l'Homme fonctionne comme une machine. Au même titre qu'elle, lorsqu'il n'est pas alimenté avec de bons produits, il finit par tomber en panne. Le fait de consommer des produits de qualité a un impact positif sur la santé des consommateurs, et par ricochet sur la qualité du travail et les richesses créées au Togo.

Combien de certifications sont délivrées par l'Itra chaque année ?

300 produits environ sont certifiés chaque année et les certificats délivrés sont valables un an. Un laboratoire avec plus d'équipements est en cours de construction. Nous espérons, à l'issue des travaux, être en mesure de certifier plus de 1 000 échantillons de produits par an.

Aujourd'hui, seuls 10 % des produits présents sur le marché togolais sont certifiés. Et il n'y a malheureusement pas de structure qui s'assure que la réglementation soit respectée. Les services de l'hygiène et de l'assainissement et le Ministère du Commerce ont des inspecteurs mais les contrôles ne sont pas très poussés et pas harmonisés avec les critères de certification sanitaire.

Quelles sont les difficultés rencontrées par les 90 % des acteurs qui ne font pas certifier leurs produits ?

La majorité des acteurs de l'agroalimentaire sont des personnes arrivées dans le secteur par hasard. À ce titre, elles n'ont pas toujours les connaissances sur les réglementations, l'hygiène ou les normes de qualité. Nombre d'entre elles sont réticentes à investir dans ce type de charges et reprochent au gouvernement de ne pas faire suffisamment d'efforts pour rendre ces outils accessibles. Cette absence de bonne volonté de la part des opérateurs est regrettable. Mais les productions ne sont généralement pas assez conséquentes pour dégager des marges suffisantes. La certification a un coût fixe qui ne peut être absorbé. Pour une meilleure sécurité sanitaire, il faudrait sans doute un peu moins de producteurs, mais plus qualifiés, et avec des capacités de productions augmentées.

Pouvez-vous nous donner un exemple d'action entreprise par le gouvernement pour inciter les acteurs à respecter les règles d'hygiène et demander la certification ?

Beaucoup d'actions ont été menées par le gouvernement dans ce sens. Il y a eu par exemple le Projet d'appui à l'employabilité et à l'insertion des jeunes dans les secteurs porteurs⁶. Le laboratoire de l'Itra a accordé une réduction de 70 % à certains partenaires mais depuis, aucun opérateur n'est venu pour entamer les démarches de certification. L'aspect financier n'est pas le seul obstacle qui justifie ces réticences.

De nombreux transformateurs ne remplissent pas les conditions nécessaires pour prétendre à la certification. Avant de délivrer un certificat, les agents de l'Itra se rendent dans l'unité de transformation pour observer son fonctionnement et s'assurer que les produits préparés seront de qualité satisfaisante. Nous constatons souvent que les transformateurs n'ont pas de véritable unité de travail. Il n'est pas rare qu'ils louent un appartement d'une pièce et qu'ils réservent la devanture pour leur activité. Si les agents de l'Itra constatent ce type de manquements ou d'autres lors de la visite de contrôle, ils font des recommandations et accordent un délai pour les mettre en pratique.

⁶ Actuellement en cours de mise en œuvre, il s'agit d'un qui promeut l'entrepreneuriat dans les secteurs porteurs, notamment agricole.

Que risque une unité de transformation qui ne respecterait pas les recommandations formulées lors de ces visites de contrôle ?

Malheureusement, l'Itra n'a pas de force de répression. Tout ce que nous pouvons faire c'est refuser d'attribuer un certificat en cas de manquement.

La transformation des produits agricoles est une autre des missions de l'Itra. Pouvez-vous nous donner un exemple d'activité menée dans ce cadre ?

À la suite d'une initiative présidentielle, l'Itra a mené une action de formation à l'utilisation des farines panifiables de manioc, pour substituer le blé importé. Nous avons conduit ce projet avec l'IITA⁷ du Nigéria. Il a été mis en œuvre en 2019 avant la prise de l'arrêté portant sur l'incorporation des céréales locales. Ce travail a été commandité afin de tester l'effectivité de la mesure avant de promulguer un texte législatif. Le taux de substitution de la farine de blé visé était de 20 % au maximum. L'incorporation de la farine de manioc rend le pain plus volumineux, plus nutritif et plus digeste pour les personnes qui souffrent d'indigestion à cause du gluten contenu dans le blé. Nous avons également incorporé le manioc dans des pâtisseries.

Grâce à l'incorporation de farine de manioc dans le pain, le rendement économique des producteurs et des transformateurs est meilleur. Aussi, cela limite la fuite de la valeur ajoutée vers l'extérieur du pays.



Point de vente de pain au soja, Togo © Oadel

⁷ International Institute of Tropical Agriculture.

Au cours de ce projet, nous avons formé des formateurs, boulangers et pâtisseries, hommes et femmes, dans les régions, pour qu'ils forment leurs pairs. Ces formations se sont faites en partenariat avec les chambres des métiers.

Propos recueillis en juin 2021 et mars 2022, édités par Chikomborero Gonese et Hélène Basquin Fané(CFSI)

Pour creuser le sujet :

- Jeanne Kossi et Komi Abitor, La qualité : un enjeu de taille dans la promotion du consommateur local, 2021
- Aubin Waibena, Des céréales locales dans le pain des togolais, 2021
- David Eloy, Labelliser pour convaincre les consommateurs, 2019
- Synthèse de discussion, Labellisation et outils d'identification des produits locaux, 2018

Le programme Promotion de l'agriculture familiale en Afrique de l'Ouest (Pafao) est porté par la Fondation de France et le CFSI. Il bénéficie de la contribution de la Fondation JM.Bruneau (abritée à la Fondation de France), de l'Agence française de développement et de Seed Foundation / Pierson Interepco Export. Jafowa participe au volet capitalisation du programme. Le Roppa est membre du comité d'orientation et de suivi du programme.

