

# **L**es perspectives du Costa Rica en matière de sécurité sanitaire des aliments : Le marché d'exportation et le marché local pour les produits frais

G. KOPPER

National Center of Food Science and Technology (CITA), University of Costa Rica, San José, Costa Rica. Email: [gkopper@cariari.ucr.ac.cr](mailto:gkopper@cariari.ucr.ac.cr)

## **Résumé**

Au Costa Rica, le secteur agroalimentaire est d'importance primordiale, en matière d'emplois, de revenus et de rentrées en devises. Depuis 1997, sous pression des agences de sécurité des aliments aux USA, marché principal pour les exportations costaricaines, l'Etat ainsi que les grandes entreprises exportatrices ont entrepris un effort majeur pour répondre aux nouvelles normes américaines, plus strictes, sur les produits frais. Si ces efforts ont été couronnés de succès, beaucoup reste à faire pour assurer une meilleure qualité sanitaire des aliments sur le marché local. La plupart des fournisseurs sont des petites et moyennes entreprises, qui ont le plus souvent des systèmes de gestion et des technologies peu performants, et qui n'ont pas les moyens d'investir dans les systèmes de contrôle de la qualité sophistiqués comme le HACCP. Néanmoins, trois exemples récents dans les filières fruits et légumes frais montrent comment un effort de collaboration entre les secteurs public et privé et l'université peuvent augmenter la qualité des produits sur le marché local.

## **L'importance de l'agriculture dans l'économie costaricaine**

Le secteur agroalimentaire a une importance considérable au Costa Rica, représentant un quart du PNB et employant 27 % de la population active. Les produits de l'agriculture et de la pêche représentaient plus de la moitié des exportations du Costa Rica en 1998. La banane et le café sont les principaux produits d'exportation. mais on compte aussi d'autres fruits frais (ananas, papayes, mangues, pastèques), de la pulpe et des jus de fruits, des produits laitiers, des crevettes et du thon.

L'Amérique du Nord représente la principale destination des exportations du Costa Rica, avec 49.5 % du marché en 1998, pour un montant de US\$ 2 713 millions. L'Union européenne est le second marché d'exportation (21.5 %), suivie de l'Amérique Centrale (12 %) et l'Asie (7 %).

## **L'assurance de la qualité sanitaire des produits d'exportation**

Le secteur d'exportation agricole est sous forte pression depuis 1997, année au cours de laquelle les agences américaines, telles que la FDA (Food and Drug Administration) et la FSIS (Food Safety Inspection Service) ont adopté diverses mesures de régulation pour

l'assurance de sûreté, dans un premier temps pour les produits à base de poisson, de viande et de volailles, ensuite pour les fruits et légumes frais. Le Costa Rica a démontré une organisation et une coordination adéquates des différentes institutions impliquées, pour mettre en œuvre la législation et l'assistance technique nécessaires. Le service d'inspection national a été homologué par les autorités sanitaires des USA et les usines de transformation ont beaucoup travaillé pour mettre en place des systèmes d'assurance qualité tels que les Bonnes Pratiques de Fabrication (ou GMP) et l'HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points).

La plupart des activités liées à l'évaluation de la sécurité alimentaire concernent les produits d'exportation, bien que la législation nationale actuelle exige la mise en œuvre de Bonnes Pratiques Agricoles, de Bonnes Pratiques de Fabrication et des systèmes HACCP sur toute la chaîne alimentaire. Le manque de ressources, à la fois pour les programmes de surveillance du gouvernement ainsi que pour les investissements de la part des transformateurs sont les principales barrières à la bonne réussite de la mise en place du système de sûreté alimentaire.

L'investissement nécessaire à la mise en œuvre de systèmes d'assurance qualité des produits agricoles est très important, puisqu'il comprend des modifications dans les bâtiments des usines de transformation, des nouveaux équipements de laboratoire, des systèmes de métrologie, des formations spécialisées, des consultations, des inspections, etc. Par exemple, les grandes entreprises ont investi plus de US\$ 3 millions, somme uniquement accessible aux compagnies exportatrices. Les usines de petite et de moyenne taille qui fournissent le marché local ont de réelles difficultés à mettre en œuvre les systèmes d'assurance qualité en raison du montant considérable de ces investissements.

## **Les organismes publics en appui à la sécurité des aliments**

Les institutions publiques sont actuellement en train de procéder à des restructurations importantes qui les poussent à collaborer étroitement, dans le but de conduire des actions de réglementation, de normalisation et de mise en application appropriées en matière de sécurité alimentaire. L'Etat, responsable des politiques et stratégies nationales pour la sécurité alimentaire et la santé, doit coordonner les activités de tous les acteurs (producteurs, industriels, universitaires et consommateurs) afin qu'ils suivent les mêmes objectifs. Par souci d'efficacité, certaines responsabilités sont déléguées aux organismes accrédités privés pour les inspections, les certifications de qualité, et les analyses chimiques et microbiologiques. La formation, la recherche et le développement de technologies sont actuellement conduites par des universités et des organismes privés.

Le Tableau I illustre les responsabilités et les fonctions des différentes institutions gouvernementales impliquées dans la sécurité alimentaire. De plus, il existe des institutions publiques ayant des activités spécifiques concernant les contrôles de sécurité alimentaire, la formation, la recherche et la vulgarisation. Une mention spéciale doit être attribuée à la Commission nationale de sécurité alimentaire, dirigée par le Ministère de la santé avec des représentants dans tous les secteurs impliqués : Ministère de l'agriculture, Ministère de l'économie, Ministère de l'exportation, Chambre d'agriculture, Chambre de l'industrie alimentaire, Centre de recherche en agriculture, Centre national des sciences et des technologies alimentaires, Conseil national de la production, Office national des normes et des unités de mesure, FAO (Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture), IICA (Institut interaméricain de coopération agricole) et OIRSA (Organisme pour l'intégration régionale de la santé animale). Cette commission œuvre à la prise de conscience des secteurs public et privé du Costa Rica et de l'Amérique Centrale et de la région des Caraïbes en matière de sécurité alimentaire.

## Améliorer la sécurité sanitaire des aliments sur le marché local

Il est important de noter que 93 % des industries alimentaires du Costa Rica sont de taille petite ou moyenne (< 99 employés), et sont principalement des entreprises familiales avec des systèmes de gestion et des technologies très peu avancées. En ce qui concerne la production locale, les industries ne sont pas encore convaincues des avantages des normes de sécurité alimentaire. En effet, le consommateur local n'est pas conscient de son droit d'avoir des produits de qualité et il exige surtout des prix bas. Une évaluation technique récente des industries alimentaires du Costa Rica a montré de sérieuses déficiences dans la mise en œuvre de Bonnes Pratiques de Fabrication :

- 59 % des entreprises agroalimentaires n'ont pas de spécifications pour leurs matières premières ;
- 56 % n'ont pas de codes de produits ;
- 82 % n'évaluent pas la durée de vie des produits ;
- 63 % n'ont pas de programme structuré de désinfection et de nettoyage;
- 68 % n'ont pas de programme de contrôle de pesticides ;
- 78 % n'ont pas d'endroits pour le lavage des mains des employés ;
- 67 % ne contrôlent pas ou ne traitent pas l'eau utilisée pour la fabrication.

### Des succès récents dans les filières fruits et légumes

Dans ces conditions, il est très difficile de mettre en place immédiatement des normes de sécurité alimentaire. Néanmoins, des efforts récents montrent qu'un travail conjoint de l'ensemble des acteurs peut contribuer à la sécurité sanitaire des aliments pour le marché local. Trois exemples montrent comment une collaboration entre les autorités, les universités et le secteur privé ont donné de bons résultats dans le domaine des produits frais.

- (1) **Le programme de traitement par l'ozone.** Ce programme gratuit et facultatif est géré par le Centre national d'approvisionnement agricole (CENEDA). Les producteurs et les distributeurs reçoivent des instructions concernant l'utilisation de pesticides pour chaque produit, avec un accent particulier sur les dosages et les périodes d'application. Ensuite, les produits sont traités dans des bains d'eau ozonée, et les produits sont analysés périodiquement pour rechercher les résidus de pesticides. Quand les résultats sont satisfaisants, les produits sont mis en valeur par un "drapeau de qualité".
- (2) **Le sceau bleu.** Ce programme, également basé sur le volontariat, est géré conjointement par les supermarchés et par l'Office phytosanitaire du Ministère de l'agriculture. L'évaluation et le contrôle des résidus de pesticides sur les légumes frais sont effectués dans toutes les fermes qui vendent leur production aux supermarchés participant au programme. Le programme met l'accent sur la formation aux Bonnes Pratiques Agricoles et au contrôle de la qualité de l'approvisionnement en eau. Le certificat du « sceau bleu » est attribué par l'Office phytosanitaire aux supermarchés en reconnaissance de leurs efforts pour améliorer la qualité sanitaire des produits.
- (3) **L'enquête nationale.** Cette enquête met l'accent sur les Bonnes Pratiques Agricoles pour les exportateurs de fruits et légumes frais et sur les pratiques de préparation des aliments par les consommateurs. Cette enquête a été menée par le CITA (l'Université de Costa Rica) et l'Université de Maryland (USA). Le questionnaire a été élaboré à partir d'une enquête de la FDA, adaptée aux conditions costaricaines. L'échantillon comporte

400 producteurs, 100 sociétés d'emballage et 1 200 ménages. Les résultats apporteront une information globale sur les différentes perceptions du risque alimentaire.

La sécurité sanitaire est une caractéristique intrinsèque à la nourriture, et non une valeur ajoutée. Tous ceux qui sont impliqués dans la chaîne alimentaire doivent démontrer leur engagement à proposer une nourriture saine aux consommateurs.

**Tableau I. Institutions gouvernementales impliquées dans la sûreté alimentaire au Costa Rica**

Institution	Responsabilités	Fonctions
Ministère de la santé	En charge de la santé publique et de la sécurité alimentaire	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Coordination entre les institutions concernées</li> <li>❖ Lois et règlements</li> <li>❖ Autorisation de fonctionnement des usines de transformation</li> <li>❖ Enregistrement et contrôle des produits alimentaires</li> <li>❖ Surveillance des maladies d'origine alimentaire</li> <li>❖ Surveillance nutritionnelle</li> </ul>
Ministère de l'agriculture	Politiques agricoles de santé des animaux et des végétaux et sécurité des produits frais	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Inspection sanitaire et contrôle des résidus des pesticides</li> <li>• Certification de la santé des animaux et des végétaux</li> <li>• Certification des produits biologiques</li> <li>• Recommandations sur les pesticides</li> <li>• Quarantaine des produits agricoles à l'importation</li> <li>• Surveillance épidémiologique des parasites et des maladies des animaux et des végétaux</li> <li>• Inspection des systèmes sanitaires et des exigences de sécurité alimentaire des usines d'emballage et de transformation de produits frais</li> </ul>
Ministère de l'économie, de l'industrie et du commerce	En charge de la normalisation alimentaire, la métrologie la qualité commerciale et les droits des consommateurs	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Présentation des normes alimentaires</li> <li>➤ Vérification de la qualité commerciale et de l'étiquetage des produits nationaux et importés</li> <li>➤ Surveillance de la métrologie légale</li> <li>➤ Développement de programmes d'éducation des consommateurs</li> </ul>
Ministère de l'exportation	Promouvoir et faciliter l'insertion du Costa Rica sur les marchés internationaux	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Ouverture de nouveaux marchés pour les produits agro- alimentaires nationaux</li> <li>○ Négociations commerciales sur les traités et accords</li> <li>○ Coordonner et conduire les propositions commerciales nationales dans les négociations internationales</li> </ul>
Ministère de l'éducation	Développer des programmes d'éducation sur la sécurité alimentaire pour les écoles primaires & secondaires (académiques et techniques)	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Programmes de bonne gestion des aliments chez le consommateur .</li> <li>✓ Programmes de transformation agroalimentaire</li> <li>✓ Programmes de Bonnes Pratiques Agricoles</li> </ul>