

## ***7 La perception des risques et de la qualité par le consommateur méditerranéen : éléments de débat autour du cas du Maroc***

Un des effets de la mondialisation aujourd'hui, est le fait que le moindre problème alimentaire est transmis médiatiquement, en instantané, partout dans le monde. Des crises alimentaires internationales comme l'ESB, la dioxine, la grippe aviaire mais également des intoxications alimentaires majeures comme celle de la mortadelle et du poisson au Maroc ont désormais un impact certain sur la confiance du consommateur vis-à-vis des produits offerts par son système alimentaire. Sa perception des produits alimentaires s'en trouve sérieusement affectée. La question est donc de savoir si le consommateur des pays du tiers monde a une perception exacte des risques, basée sur des attributs réels et objectifs des produits ou en revanche s'il est influencé par des informations parcellaires non vérifiées provenant de médias étrangers ou alimentées par la rumeur. Un certain nombre de risques réels ne sont pas perçus en raison des asymétries d'information qui caractérisent les marchés des PVD. La faible culture «consumentiste» ne permet pas de vérifier les informations et rumeurs qui proviennent d'ici et là. D'autres risques réels peuvent être perçus soit parce que le niveau de conscience du consommateur est élevé (cas des étrangers résidant au Maroc ou des Marocains dotés d'un capital culturel important) ou encore parce que le consommateur a une expérience directe des risques (cas des intoxications alimentaires). Dans les deux cas de figure le consommateur est confronté à un risque qu'il ne parvient pas à identifier. Il va chercher alors à se rassurer au moyen de signes de qualité censés lui apporter la confiance et la sécurité qu'il recherche du fait qu'ils obéissent à des procédures de certification rigoureuses et réputées (Caswell et Modjuszka, 1996). Les systèmes de qualification des produits alimentaires seraient donc recherchés, préférés souvent à la marque commerciale, car ils apporteraient l'information crédible et réduiraient les asymétries d'information entre producteurs et consommateurs.

L'objet de cette partie est de jeter la lumière sur une question socio-économique parmi les moins traitées dans les analyses des marchés des PVD : la qualité des produits vue par le consommateur.

Dans la théorie économique standard on suppose que le consommateur raisonne ses choix notamment en terme de qualité mais on ne s'est jamais préoccupé de sa perception réelle de la qualité, celle qui détermine son choix et non celle qui est décidée par les producteurs et les industriels. Les orientations de la Banque mondiale ou d'autres institutions mettent l'accent principalement sur les mesures destinées à améliorer la qualité à l'exportation. Il y a peu de préoccupations exprimées sur la qualité des produits consommés localement dans les PVD.

C'est toute la question de la perception de la qualité par le consommateur, des risques sanitaires mais également du système de contrôle national, des nouvelles technologies utilisées par les IAA, qui est posée.

**Les objectifs sont donc :**

- De mettre en évidence les enjeux de la qualité sanitaire dans les PVD à travers l'analyse d'une part, de la qualité sur les marchés extérieurs et intérieurs et d'autre part, une présentation de l'actuelle organisation institutionnelle de la qualité au Maroc.
- De déterminer la perception par le consommateur marocain de la qualité des produits alimentaires, des critères de jugement les plus importants, des risques sanitaires inhérents à certains produits. L'objet étant d'évaluer son degré de conscience de la qualité réelle des produits alimentaires au Maroc.
- D'évaluer la perception des touristes de la qualité des produits alimentaires marocains et analyser leurs comportements d'achat.
- De comparer les critères d'appréciation de la qualité : du consommateur marocain et de l'expert, du consommateur marocain et du touriste, du consommateur marocain et du consommateur français (enquête CREDOC, 1999).
- De comparer la perception des risques toxicologiques des Marocains avec les données réelles des intoxications alimentaires.
- D'évaluer le degré d'importance du facteur risques toxicologiques dans l'explication de la demande de signes de qualité sur certains produits.

### **7.1 - Les enjeux de la qualité et des risques dans les PVD**

La définition de la qualité sanitaire s'impose à tout le monde. Ce qui est dangereux pour le citoyen européen l'est pour n'importe quel citoyen dans le monde. C'est différent des autres dimensions de la qualité comme la qualité organoleptique qui relève plus de références culturelles ou de l'apprentissage que de critères objectifs.

***Pour définir la notion de risque sanitaire, nous nous baserons sur la définition apportée par le règlement du parlement européen instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant les procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires.***

**Une denrée alimentaire est dite dangereuse si elle est considérée comme :**

- a) préjudiciable à la santé;
- b) impropre à la consommation humaine.

**Pour déterminer si une denrée alimentaire est dangereuse, il est tenu compte :**

- a) des conditions d'utilisation normales de la denrée alimentaire par le consommateur à chaque étape de la production, du traitement et de la distribution;
- b) de l'information fournie au consommateur, y compris des informations figurant sur l'étiquette, ou d'autres informations généralement à la disposition du consommateur, concernant la prévention d'effets préjudiciables à la santé propres à une denrée alimentaire particulière ou à une catégorie particulière de denrées alimentaires.

**Pour déterminer si une denrée alimentaire est préjudiciable à la santé, il est tenu compte:**

- a) de l'effet probable immédiat et/ou à court terme et/ou à long terme de cette denrée alimentaire sur la santé non seulement d'une personne qui la consomme, mais aussi sur sa descendance;
- b) des effets toxiques cumulatifs probables;
- c) des sensibilités sanitaires particulières d'une catégorie spécifique de consommateurs lorsque la denrée alimentaire lui est destinée.

*Article 14 : Prescriptions relatives à la sécurité des denrées alimentaires, Règlement (CE) No 178/2002 du Parlement européen et du conseil du 28 janvier 2002.*

Les enjeux de la qualité se situent à deux niveaux : L'un est international dans la mesure où certaines productions des pays en voie de développement sont exportées vers les marchés exigeants des pays riches ; le risque est de voir son produit refoulé s'il ne répond pas aux normes sanitaires exigées. L'autre est national, du fait que certains produits alimentaires à risques refusés à l'exportation sont écoulés sur les marchés intérieurs. L'absence d'un contrôle qualité efficace et le très faible degré de conscience du consommateur, le permettent.

### **7.1.1 - La qualité sanitaire à l'exportation**

Une manière d'apprécier la qualité sanitaire des produits marocains sur les marchés d'exportation est d'analyser les cas signalés par le RASFF (rapid alert signal for food and feed) Européen.

Le système d'alerte rapide mis en place par la commission européenne informe les autorités compétentes de l'un des Etats membres, de l'existence d'un produit alimentaire à risque sérieux pour la santé du consommateur. Ce système distingue la notification d'alerte et la notification d'information. La première signifie que le produit incriminé par une contamination est déjà sur le marché d'un des Etats membres et qu'il a été retiré ou sur le point de l'être. La seconde est qu'un produit

incriminé a été identifié avant son entrée sur le marché européen et que toutes les mesures ont été prises pour qu'il soit refoulé. Le tableau suivant recense, sur ces quatre dernières années, les différents types de produits contaminés et identifiés par le système d'alerte rapide mis en place par la commission européenne pour la santé. Ce sont les produits provenant d'Asie qui posent le plus de problèmes, suivis par l'Europe, l'Amérique Latine, l'Afrique, l'Afrique du Nord, l'Amérique du Nord et enfin l'Océanie (graphe 1).

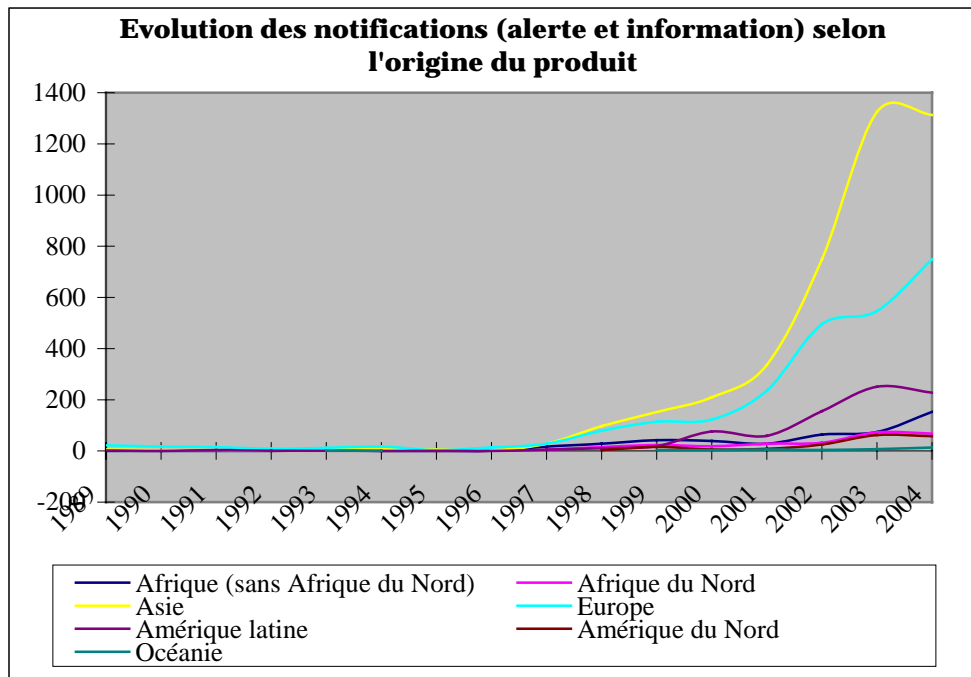
**Tableau 7.1 - Types de contaminations et de produits incriminés (toutes origines) identifiés par le système d'alerte rapide (RASFF) de la commission européenne pour la santé (années 2002 à 2005)**

Types d'intoxications	Produits incriminés
Aflatoxine et Mycotoxine <sup>1</sup>	les noix, les produits de noix et les snacks, les fruit et les légumes, les produits de céréales et boulangerie
Contamination microbiologique	la viande de volaille et les produits de viande de volaille, les crustacés et les produits de la mer, la pêche et les produits de la pêche (autres que les crustacés et les mollusques), le lait et les produits du lait
Résidus de produits thérapeutiques vétérinaires	les crustacés et les produits de la mer, la pêche et les produits de la pêche (autres que les crustacés et les mollusques), le miel de confiserie et la gelée royale, les œufs et les produits des oeufs, les produits du lait et le lait, l'alimentation animale, les produits de la viande et la viande (autres que la volaille)
Métaux lourds	la pêche et les produits de la pêche (autres que les crustacés et les mollusques), les crustacés et les produits de la mer
Contamination chimique (autres)	les matières grasses et les pétroles, les herbes et les épices, les fruits et légumes, la pêche et les produits de la pêche (autres que les crustacés et les mollusques), les soupes, les bouillons et les sauces, les produits de céréales et boulangerie.

Source : Annual Report on the Functioning of the RASFF, 2002, 2003, 2004, Rapid Alert System for Food and feed (RASFF), European Commission Health & Consumer Protection Directorate-General.

<sup>1</sup> L'aflatoxine désigne un groupe de toxines produites par deux moisissures appelées *Aspergillus flavus* et *Aspergillus parasiticus*. Elles se développent naturellement et existent dans plusieurs produits utilisés pour la consommation humaine et animale. Selon leur degré de présence dans le produit incriminé, ces toxines peuvent être préjudiciables à la santé en étant responsables du développement de certaines tumeurs cancéreuses.

Graphique 7.1



Source : A partir des données de l'Annual Report on the Functioning of the RASFF, 2004, Rapid Alert System for Food and feed.

Lorsqu'on examine la fréquence de mise en cause, le Maroc n'apparaît qu'une fois en 2005 («weekly reports» déjà disponibles) et 2003 et pas du tout en 2004. Les contaminations sont uniquement d'ordre microbiologique (cas des mollusques bivalves vivants). Rien de comparable avec certains pays d'Asie et d'Amérique latine.

On peut en conclure que les efforts accomplis depuis les années 80 et visant à mettre à niveau les filières d'exportation en matière de qualité sanitaire ont plus ou moins porté leurs fruits. Ce constat confirme certaines analyses (Hamimaz et al, 2002) sur le nombre et le type d'infractions relevées par les services marocains de la répression des fraudes dans différents types de filières agro-alimentaires. Les filières libéralisées (pêche, pâtes) soumises à une forte compétitivité interne et externe ont vu leurs taux d'infraction et de transmission au parquet baisser par rapport à des secteurs qui restent encore relativement protégés et à vocation nationale (lait, farines...). Bien évidemment il faut nuancer ces conclusions car des

insuffisances demeurent<sup>2</sup> mais globalement un ajustement important a été accompli.

### **7.1.2 - La qualité sur le marché national marocain**

Qu'en est-il du marché national ? Peut-on penser que la qualité à l'exportation se retrouve sur le marché domestique ? Ce n'est pas sûr, tant l'absence d'un signal qualité fort de la part du consommateur et l'inefficacité des structures de contrôle de qualité n'incitent pas à une qualité équivalente à ce qu'on constate à l'entrée du marché européen ou américain.

La dérégulation progressive du marché a eu des effets contrastés sur la non-qualité. Les fraudes au niveau des pâtes et couscous sont moins importantes en raison de la concurrence des pâtes d'importation (bon rapport qualité/prix) et de la disponibilité de la semoule en blé dur. Les industries de conserves végétales et d'origine marine confrontées à des problèmes d'hygiène ont fait des efforts importants en raison des exigences qualité des marchés d'exportation. Au niveau des meuneries, certains types de fraudes ont fortement diminué mais d'autres formes d'infraction (humidité, extraction au delà des seuils autorisés) se sont maintenues voire amplifiées. Au niveau de la transformation du lait, le mouillage est fréquent. Une analyse des pratiques de collecte de lait peut apporter un éclairage. En période de basse lactation, la quantité prime sur la qualité et les entreprises n'ont plus les mêmes exigences. L'objectif est de satisfaire la demande (surtout que la basse lactation correspond depuis plusieurs années à une période de demande très forte liée au Ramadan).

On peut imaginer que dans un marché complètement ouvert, un certain nombre de contraintes à la qualité seront levées (c'est le cas pour les produits laitiers notamment) mais la non-qualité est une stratégie à forte rente dans un marché dominé par des segments à faible pouvoir d'achat et où les structures institutionnelles d'appui, d'éducation, de contrôle, de justice sont inopérantes. Par ailleurs, les conditions minimales d'une «culture consumériste», qui est nécessaire pour une prise de conscience des enjeux de la qualité, sont encore loin d'être réunies.

Les pâtes et couscous, secteur exposé à la concurrence étrangère depuis la fin des années 90, ont connu une évolution sensible de la qualité visible à travers la baisse des infractions relevées par les services de la répression des fraudes. En l'espace de 10 ans, seules les entreprises dynamiques et soucieuses de maintenir la qualité ont résisté à la concurrence induite par la libéralisation des marchés.

---

<sup>2</sup> Commission Européenne, Direction générale santé et protection du consommateur (2001), Rapport final concernant une mission au Maroc (28 mai au 9 juin 2001) visant à évaluer les services officiels compétents pour le contrôle des conditions de production et d'exportation des produits de la pêche et des mollusques bivalves vivants.

Ce scénario peut-il être extrapolé à des secteurs encore relativement protégés (minoteries, entreprises laitières, etc.), qui évoluent sur des marchés oligopolistiques, et sur lesquels, la demande est fortement élastique par rapport au prix et inélastique par rapport à la qualité ? Une prémisse de réponse peut être suggérée en observant le «rush» des consommateurs marocains sur les laits importés à l'occasion de la période du Ramadan.

Il ne s'agit pas non plus de croire que la concurrence qui provient de l'extérieur est toujours porteuse de qualité. Il n'y a pas de raison que des concurrents (exemple aujourd'hui de la Turquie, de l'Espagne ou même de multinationales agroalimentaires) ne développent pas une offre sur le marché national, compte tenu des faiblesses des structures institutionnelles de contrôle, d'information et bien sûr du pouvoir d'achat. Les mêmes pays identifiés par le RASFF européen risquent de «déverser» leurs produits contaminés (voir tableau 1) sur les marchés marocains. Seules des institutions fiables et efficaces pourront imposer à la concurrence les garde-fous nécessaires et, *in fine*, protéger les industriels nationaux dynamiques de la concurrence déloyale qui peut provenir du «haut» (les importations ou les firmes multinationales) et du «bas» (les petites entreprises nationales qui font de la non-qualité une stratégie).

Les structures de contrôle et d'éducation du consommateur :

Au Maroc, la mission de contrôle de la qualité des produits agricoles et alimentaires est de puissance publique. Elle est éclatée entre 9 structures relevant de 4 départements ministériels ce qui pose de redoutables problèmes de chevauchement et de coordination.

**Tableau 7.2 - Structures de contrôle de la qualité au Maroc**

<b>Départements ministériels</b>	<b>Structures responsables</b>	<b>Organes de coordination</b>
<b>Département de l'Agriculture</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Direction de la protection des végétaux du contrôle technique et de la répression des fraudes</li> <li>- Direction de l'Elevage</li> <li>- Etablissements autonomes de contrôle et de coordination des exportations</li> <li>- Office national interprofessionnel de céréales et des légumineuses,</li> <li>- Laboratoire officiel d'analyse et de recherche</li> </ul>	<p>Commission Interministérielle Permanente pour le Contrôle Alimentaire et la Répression des Fraudes dans la vente des marchandises (créée par la loi de 1968)</p> <p>Le Comité National du Codex Alimentarius (créé en 1998)</p> <p>La Cellule Nationale de Veille Sanitaire (créée par circulaire conjointe en septembre 2000 suite aux intoxications à la mortadelle)</p>
<b>Département de la Santé</b>	Direction de l'épidémiologie et de la lutte contre les maladies	Conseil Supérieur Interministériel de la Qualité et de la Productivité (créé par décret en 1970)
<b>Département de l'Intérieur</b>	Mouhtassibs, DCAE et DGCL	
<b>Département du Commerce et de l'Industrie</b>	SNIMA	

Cette multiplicité des services est un facteur important de l'inefficacité du système de contrôle. Les réductions budgétaires consécutives aux programmes d'ajustements structurels dans les années 80 ont abouti à une baisse substantielle de moyens (exemple la suppression des voitures de services pour des contrôleurs qui doivent se rendre en permanence sur le terrain...).

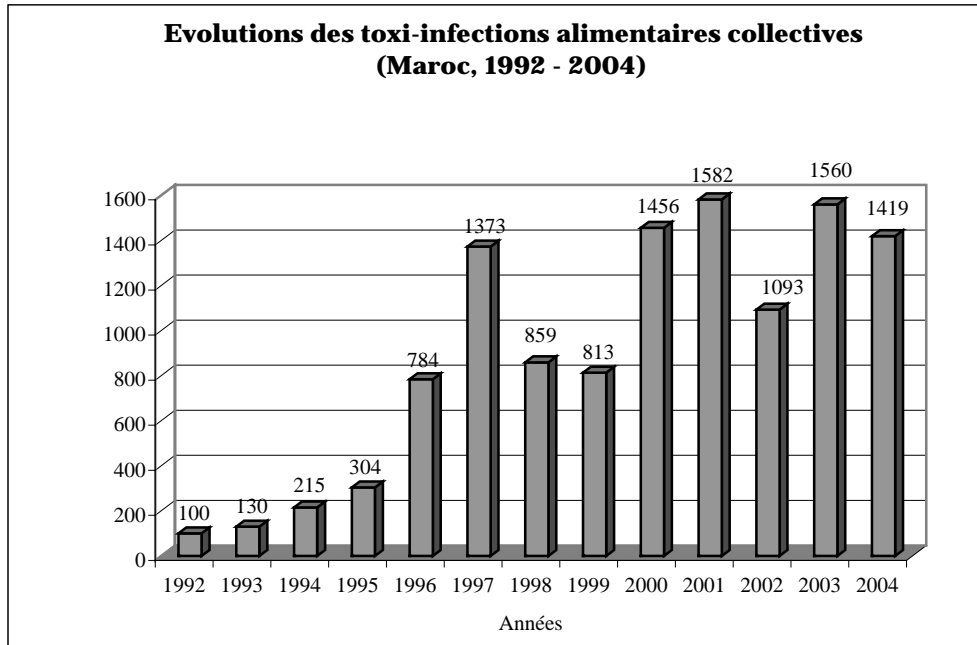
Les entretiens menés auprès de certains responsables institutionnels de la qualité, confirment la baisse de l'activité de contrôle ces dernières années, visible à travers un faible nombre de procès verbaux effectivement dressés (répression des fraudes) alors que l'activité économique au contraire (production, transformation agro-alimentaire et agro-tertiaire) est en augmentation en raison de l'urbanisation, de la croissance démographique et de l'ouverture du marché national.

L'augmentation des intoxications alimentaires (graphique 2) peut-être aussi imputée à cette baisse de l'activité de contrôle...



La prise de conscience aiguë aussi bien chez certains responsables nationaux qu'au niveau d'institutions internationales (FAO)<sup>3</sup> de la nécessité de réunifier ces services au sein d'une Agence de Contrôle de la Qualité et de la Sécurité des Aliments indépendante comme l'est la FDA aux USA n'a pas réussi tant «l'esprit de chapelle» et les conflits inter services sont vivaces...

**Graphique 7.2**



Source : Ministère de la santé, Direction de l'épidémiologie et de la lutte contre les maladies.

Les associations de consommateurs qui devraient palier l'insuffisance chronique des structures étatiques en informant le consommateur sur les risques réels des produits alimentaires sont quasi inopérantes. Il existe bien, dans presque chaque grande ville, une organisation de consommateurs mais son activité n'est pas visible. La faiblesse des moyens (humains et matériels), ne leur permet pas de jouer leur rôle vital d'information et de sensibilisation. Quel est, dans ces conditions, le degré de prise de conscience par le consommateur marocain des problèmes sanitaires posés par les aliments ?

<sup>3</sup> Atelier FAO/OMS sur les systèmes efficaces de contrôle alimentaire, Rome, le 24 janvier 2005.

## **7.2 – Le consommateur face aux risques alimentaires au Maroc**

### ***7.2.1 - Méthodologie pour évaluer la perception du consommateur***

Afin d'évaluer la perception du consommateur, deux enquêtes en face à face (méthode des quotas) ont été menées à un an d'intervalle (2004 et 2005) avec deux objectifs différents mais complémentaires. Le premier visait à connaître la perception des risques sanitaires des produits alimentaires par le consommateur marocain et le touriste de passage. C'est l'enquête de 2004 réalisée auprès de 200 habitants de Rabat et de 100 touristes à Marrakech. Le second objectif consistait à déterminer les facteurs explicatifs d'une demande potentielle de signes de qualité par le consommateur marocain et le résident étranger. C'est l'enquête de 2005, administrée à Rabat auprès de 200 clients marocains de la grande distribution et 40 résidents étrangers. Dans le premier cas, les produits à risque retenus, l'ont été sur la base d'études réalisées par des experts et spécialistes des questions alimentaires. Dans le second cas, un croisement comparatif a été opéré entre les produits pressentis par le consommateur pour l'apposition d'un signe de qualité et les données du ministère de la santé sur les produits responsables des toxico-infections alimentaires collectives (TIAC). La ville de Rabat a été choisie parce que le niveau d'instruction et la conscience des risques alimentaires sont relativement plus élevés que dans les autres villes du pays. Tout résultat devrait donc être ailleurs, révisé à la baisse.

S'agissant des viandes bovines, volailles, bananes et miel, il a été tenu compte des avis d'experts travaillant sur ces questions à l'Institut Agronomique et Vétérinaire Hassan II (Rabat). Les autres produits retenus l'ont été sur la base des discussions avec des responsables à la Direction de la Protection des Végétaux, des Contrôles Techniques et de la Répression des Fraudes (Ministère de l'Agriculture) et l'analyse des données provenant des procès verbaux dressés et des dossiers transmis au Parquet.

Le tableau suivant identifie les produits retenus sur la base des types de contaminations les plus probables.

**Tableau 7.3 - Risques réels des produits alimentaires retenus  
(avis des experts)**

<b>Produits retenus</b>	<b>Type de contamination possible</b>	<b>Perception des experts</b>
<b>Poulet industriel</b>	Microbiologique et Chimique	Risques importants de résidus de produits vétérinaires comme les Nitrofuranes (furaltadone et furazolidone) <sup>4</sup> et les Fluoroquinolones <sup>5</sup> . Problèmes bactériologiques de salmonellose
<b>Viande bovine</b>	Microbiologique	Conditions d'hygiène. Système de transport et d'acheminement défectueux. Qualité bactériologique avec des risques majeurs en matière de gastro-entérites <sup>6</sup> Inquiétudes non encore confirmées par rapport aux bovins importés avant la crise de l'ESB. Risque de transmission de la tuberculose
<b>Poissons</b>	Microbiologique	Fraîcheur non assurée soit par rupture de la chaîne de froid, mauvaise manipulation ou de fraude au niveau des marchés.
<b>Lait</b>	Fraude sans effets sanitaires connus	Fraude en période de basse lactation par mouillage ou reconstitution. En 1999, 68,5% des prélèvements effectués par les services des fraudes étaient non conformes (en 1991, ils étaient de 26 %)
<b>Pommes</b>	Chimique	Traitement avec des antioxydants («diphénylamine» dont la suppression n'est pas prouvée) pour éviter le brunissement dans les frigos mais également résidus de traitement phyto sanitaires dans les champs de culture et au niveau du stockage. Problèmes de résidus
<b>Conserves de poissons</b>	Microbiologique	Problèmes de qualité autrefois (Histamine, etc.) Qualité en amélioration en raison des exigences à l'export
<b>Miel</b>	Chimique	Produit soumis à une fraude intense (rajout de sucre) + problèmes plus récents de résidus de traitements phytosanitaires et de produits anti-parasitaires et d'antibiotiques utilisés pour traiter certaines maladies des abeilles (cas des ruchers modernes)
<b>Bananes</b>	Effets indirects sur la santé par la détérioration de la couche d'ozone	Problème du traitement contre les nématodes dans le sol : bromure de méthyle qui a des effets importants sur la détérioration de la couche d'ozone et en voie d'interdiction totale par le protocole de Montréal (définitivement supprimé en Europe à partir du 1 <sup>er</sup> janvier 2005)

Source : Nos entretiens avec les experts et analyses de documents scientifiques.

<sup>4</sup> Cf. résultats du programme de recherche initié par le Professeur A. El Hraiki et le Ministère de l'Agriculture (Laboratoire National de Contrôle des Médicaments Vétérinaires) sur les résidus des Nitrofuranes dans les produits de volailles, 1997-2000.

Sur les effets des Nitrofuranes sur la santé humaine : Lettre d'information n° 78 – Directive de l'office fédéral suisse de la santé publique : Nouvelles concentrations maximales pour les résidus de nitrofuranes dans les denrées alimentaires d'origine animale, Berne, le 9 août 2002.

<sup>5</sup> A. El Hraiki (2005).

<sup>6</sup> Cohen N, Enaji H, Karaouane B, Karib H (2003).

### 7.2.2 - Perception globale de la qualité alimentaire

a) Perception de l'évolution de la qualité :

Des huit produits retenus sur la base des avis des experts, cinq d'entre eux ont vu leur qualité évoluer positivement (volaille 60 %, pommes 57 %, miel 58 %, bananes 62 % et lait 40 %) tandis que la qualité des trois autres s'est maintenue : poissons, viande bovine et conserves de poissons. S'agissant du lait, les consommateurs sont partagés sur l'évolution de sa qualité, la même proportion de gens considérant que cette qualité s'est dégradée ou améliorée.

**Tableau 7.4 - Consommateur marocain : Perception de l'évolution de la qualité**

Produit	Perception de l'évolution de sa qualité
Volaille	S'est améliorée (60 %)
Pommes	S'est améliorée (57 %)
Miel	S'est améliorée (58 %)
Bananes	S'est améliorée (62 %)
Poissons	Est restée la même (47 %)
Viande bovine	Est restée la même (42 %)
Conserves de poissons	Est restée la même (42 %)
<b>Lait</b>	S'est améliorée (40 %)
	S'est dégradée (37 %)

Source : Données de l'enquête menée par Mounir I (Rabat et Marrakech, 2004).

S'agissant des touristes, après avoir visité le Maroc, ils déclarent apprécier davantage les produits marocains. Ils étaient 53 % à apprécier les produits marocains avant leur visite ; ils sont 80 % après leur visite. La part de ceux qui estiment que la qualité est moyenne, a baissé de 45 % à 18 %. Il y a lieu donc de relever une évolution positive de la perception de la qualité des produits alimentaires par les touristes avant et après leur visite au Maroc. Cette perception positive est surtout liée à la qualité **organoleptique (goût)** avancée souvent par le touriste comme le critère principal d'évaluation.

b) Les critères utilisés pour apprécier la qualité : goût, fraîcheur et composition du produit :

C'est principalement au moyen de trois critères que les habitants de Rabat jugent la qualité d'un produit alimentaire : **le goût** vient en tête (27 % de la population); ce critère acquiert encore plus d'importance chez les hommes. **La fraîcheur et l'apparence** sont les seconds critères retenus. **La composition du produit**, enfin, influe sur le jugement de 25 % des consommateurs; cet élément est plus souvent cité par les diplômés. Les critères pour juger la qualité des produits étudiés

diffèrent d'un produit à l'autre et dépendent de la catégorie socioprofessionnelle et l'âge. Les femmes paraissent relativement plus sensibles à la fraîcheur des produits. Plus le niveau d'études est élevé, plus on accorde de l'importance à des critères informatifs sur la fabrication du produit comme la composition et le marquage du contrôle sanitaire. La fraîcheur, l'apparence et le goût caractérisent plutôt les citoyens qui ont un niveau socioculturel inférieur.

Comparée à l'étude faite par le CREDOC<sup>7</sup>, ce travail montre que les Marocains jugent la qualité des produits alimentaires selon les mêmes critères que les français, la seule différence réside dans leur hiérarchie puisque c'est **la fraîcheur** qui vient en premier lieu pour les français avant **le goût** et **la composition** du produit.

Les Français, étant d'un niveau socioculturel élevé, vivant dans un pays consumériste dont le secteur agroalimentaire est développé, jugent donc la qualité de leurs produits alimentaires au moyen des mêmes critères que les Marocains.

Lorsque le consommateur recherche un produit de qualité, c'est avant tout à **la marque, à la date de péremption et aux informations sur la composition** qu'il fait le plus confiance.

La **marque est le premier critère de choix du produit de qualité** pour les individus à la recherche de «sécurité» alimentaire.

Les touristes, eux, donnent la préférence à **la fraîcheur et l'apparence** (20 %), 17 % d'entre eux choisissent le critère **produit local** et 16 % le **goût**. Les touristes apprécient l'aspect organoleptique tout en se méfiant des aspects sanitaires. Ils annoncent cependant leur préférence pour les produits nationaux et manifestent un intérêt spécifique pour les fruits et légumes.

Les touristes cherchant l'aventure, la tradition, le goût et la découverte de la culture locale, privilégient le marché traditionnel, les vendeurs de la célèbre place de « jama lafna » et les restaurants de moyenne catégorie. En revanche pour ceux qui recherchent le confort, la confiance et la qualité des produits, ils se dirigent plutôt vers les grandes surfaces et les restaurants de haut de gamme.

Le critère du goût n'est cependant pas apprécié de la même manière. Les touristes, contrairement aux Marocains qui n'ont pas d'informations objectives sur la qualité réelle des produits, apprécient le goût à travers une grille de perception bâtie sur un solide niveau d'instruction, d'information et finalement de «conscience consumériste». Si on pense à l'utilisation exagérée d'arômes artificiels par les IAA<sup>8</sup>,

---

<sup>7</sup> CREDOC (Centre de Recherche pour l'Etude et l'Observation des Conditions de Vie), « Les opinions des français sur la qualité et sur les risques sanitaires des produits alimentaires », avril 1998.

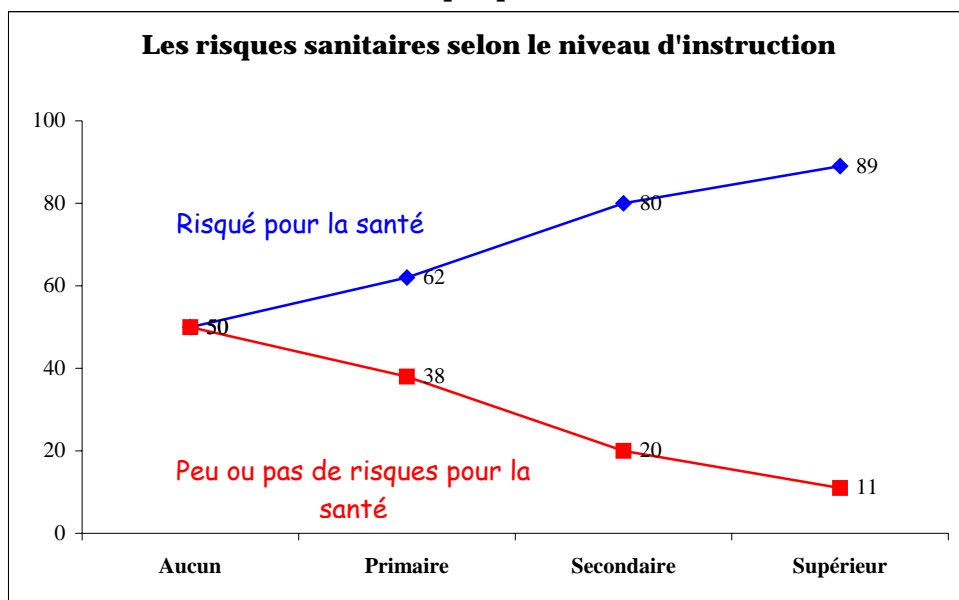
<sup>8</sup> Ait El Mekki A, Ghersi G, Hamimaz R, Rastoin J-L (2002), ONA, Prospective agro-alimentaire 2010.

ce ne serait pas du «goût» d'un touriste averti sur les nuisances des arômes et recherchant des saveurs authentiques et naturelles.

### 7.2.3 - La perception des risques alimentaires

Une majorité des habitants de Rabat pensent que les produits alimentaires présentent aujourd'hui des risques pour la santé : 80 % le croient, 48 % allant même jusqu'à juger ceux-ci «importants». Ce phénomène touche toutes les catégories de la population. Ce sont surtout les consommateurs d'un niveau d'instruction supérieur qui ressentent plus ces risques puisqu'ils sont davantage informés que le reste de la population.

Graphique 7.3



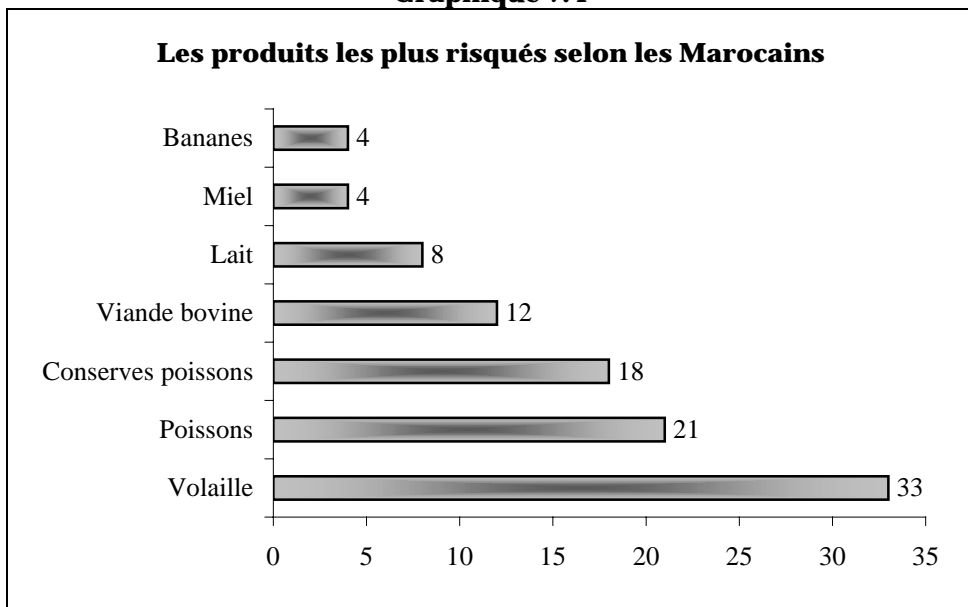
Source : Données de l'enquête menée par Mounir I (Rabat et Marrakech, 2004).

a) Une perception plus faible des risques par les touristes :

Le touriste est moins inquiet que le consommateur marocain. Un touriste sur deux pense que les produits alimentaires présents sur le marché national ne présentent pas de risque pour la santé. Mais on notera que 33 % des touristes ont déjà eu des problèmes sanitaires avec les produits marocains ; ce qui pose la question de l'influence de cette proportion sur le taux de non retour et de satisfaction des touristes.

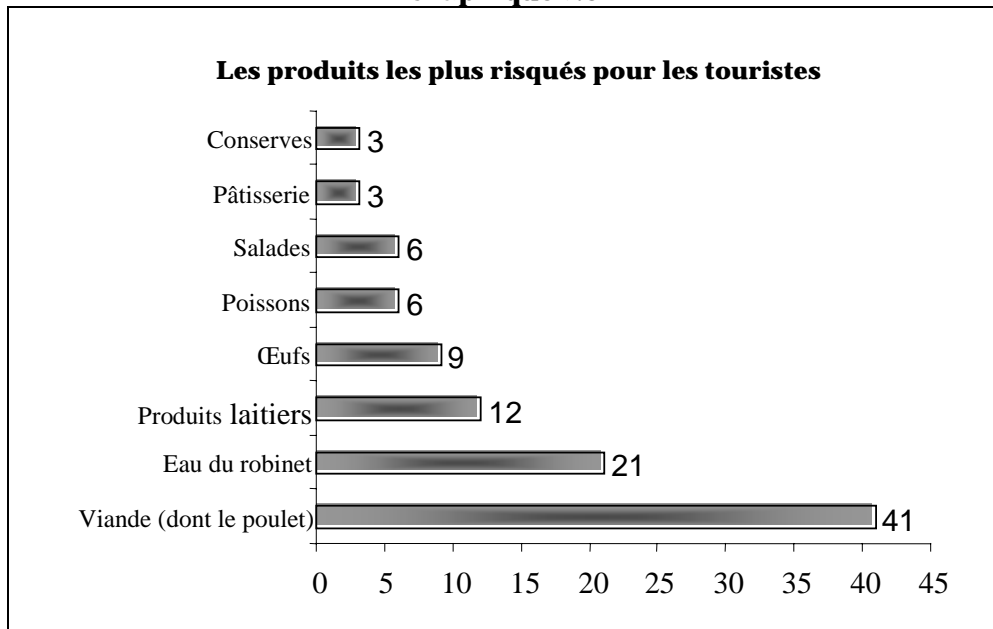
## b) Perception comparée des risques alimentaires (enquête de 2004) :

Les enquêtes menées en 2004 à Rabat et Marrakech ont montré que ce sont les viandes et surtout la volaille qui inquiètent les consommateurs de la ville de Rabat. Une opinion parfaitement partagée non seulement par 41 % des touristes mais également avec les experts interrogés qui reconnaissent le risque élevé que représente la volaille de type industriel pour la santé du consommateur en raison des résidus de médicaments vétérinaires, mais également les poissons «s'ils sont mal manipulés». Cette apparente similitude peut être trompeuse car les facteurs réels de risque ne sont pas tous perçus. Ce sont les informations captées à travers les médias (dioxine...) qui contribuent souvent à expliquer cette appréhension.

**Graphique 7.4**

Source : Données de l'enquête menée par Mounir I (Rabat et Marrakech, 2004).

Graphique 7.5



Source : Données de l'enquête menée par Mounir I (Rabat et Marrakech, 2004).

L'eau de robinet est citée par le touriste en tant que risque majeur, ce qui n'est pas le cas du consommateur marocain. Il faut voir là l'influence importante des sources d'information. Souvent, les recommandations «alimentaires» faites aux touristes dans les guides de voyage et autres documents est d'éviter l'eau de robinet et de lui préférer l'eau minérale<sup>9</sup>.

Les avis des experts (tableau 5) convergent excepté sur les bananes et le miel où l'information reste encore peu partagée. Le problème des résidus de produits phytosanitaires n'est pas encore connu par le grand public. Très peu de consommateurs marocains et de touristes peuvent expliquer les conséquences des traitements des nématodes (bananiers et d'autres cultures horticoles) sur la couche d'ozone et donc indirectement sur la santé humaine. De même la qualité du miel n'inquiète pas outre mesure. Le type de fraude auquel il est soumis (ajout de sucre) n'a pas de conséquences sur la santé. Très peu de consommateurs connaissent le problème des résidus des traitements phytosanitaires des arbres<sup>10</sup> sur lesquels vient butiner l'abeille ou encore les résidus de produits anti-parasitaires et

<sup>9</sup> Voir les sites Internet de deux sources aussi différentes que le ministère français des affaires étrangères (conseils à ses ressortissants) et le guide du routard.

<sup>10</sup> D. Belpomme, Les produits phytosanitaires et la santé humaine, revue l'Abeille de France.



d'antibiotiques utilisés pour traiter certaines maladies des ruchers<sup>11</sup>. Les conserves de poissons sont mal jugées par le consommateur marocain alors que c'est un des produits les mieux soumis au contrôle qualité en raison des exigences à l'exportation et des efforts importants de mise à niveau réalisés par les conserveries marocaines.

**Tableau 7.5 - Perception du consommateur comparée à l'avis des experts**

Produits	Ce que pensent les consommateurs	Critère d'appréciation /consommateur	Ce qui existe dans la réalité	Appréciation selon les experts	Degré de conscience des problèmes de qualité
Volaille	Mauvaise qualité	Fraîcheur, apparence, origine	Qualité à risque	Résidus d'antibiotiques	Très faible sur les résidus, moyenne sur l'hygiène
Poissons	Moyenne qualité	Fraîcheur, apparence, stockage à froid	Bonne qualité (si bien manipulé)	Mauvaise manipulation, fraudes	Elevé
Viande bovine	Moyenne qualité	Fraîcheur, marquage contrôle sanitaire	Très moyenne qualité	Risques bactériologiques liés à l'hygiène	Très faible
Lait	Moyenne qualité	Goût, fraîcheur	Moyenne qualité	Fraudes	Nul
Pommes	Bonne qualité	Fraîcheur, goût	Moyenne à Bonne qualité	Problèmes de résidus	Faible
Conserves de poissons	Mauvaise qualité	Date de péremption, composition	Bonne qualité	Exigences à l'export	Nul
Miel	Moyenne qualité	Goût, origine	Moyenne qualité	Fraudes intenses résidus	Faible
Bananes	Bonne qualité	Goût, apparence	Moyenne à bonne qualité	Problèmes de traitement contre les nématodes	Très faible

Le sentiment qu'ont les Marocains de l'évolution de la qualité des produits alimentaires étudiés ces dix dernières années, est très partagé sur certains produits : ainsi une grande proportion estime que la qualité de la volaille, des pommes, du miel et des bananes s'est un peu améliorée tandis que celle des poissons, de la viande bovine et des conserves de poissons est restée la même. Le produit dont l'évolution de la qualité est la plus controversée étant le lait.

<sup>11</sup> Avis de l'Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments saisie le 30 avril 2002 par la Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes et de la Direction Générale de l'Alimentation sur le risque éventuel lié à la présence de résidus de tétracyclines et de streptomycine dans le miel.

S'agissant des viandes, les sources précitées sont unanimes sur l'évolution positive de la qualité des viandes, ceci malgré les problèmes que rencontre ce produit. L'évolution de la qualité selon ces mêmes sources touche aussi les conserves de poissons et le lait. Le miel restant le seul produit dont la qualité s'est dégradée en raison des fraudes dont il fait l'objet.

Quant aux touristes, ils considéraient, avant leur séjour au Maroc, les produits alimentaires marocains de qualité moyenne. Ces opinions dépendent des sources d'information (agences de voyages, guides touristiques...). Mais cette perception évolue après la visite du pays puisque plus d'un touriste sur deux juge les produits nationaux de bonne qualité. On notera tout de même qu'une bonne qualité pour une grande proportion des touristes est synonyme de bon goût.

Une enquête menée auprès d'un échantillon représentatif de 200 consommateurs marocains et quarante résidents étrangers à Rabat en 2005 aboutit à des résultats assez similaires. Les conclusions auxquelles cette étude est parvenue ont été mises en parallèle avec les données sur les intoxications alimentaires communiquées par le ministère de la santé.

d) Intoxications alimentaires répertoriées et perception du consommateur (enquête 2005) :

Les Marocains ont une perception fidèle aux données sur les intoxications s'agissant des produits alimentaires à risque. 26% des enquêtés ont cité les produits laitiers et les conserves de poissons. Le poulet, les viandes rouges ont été cités respectivement par 23% et 16% des répondants. Toutefois les consommateurs de Rabat se méfient beaucoup plus des fruits et légumes (13%), ce qui n'est pas le cas des consommateurs étrangers. Certains produits incriminés n'ont pas été cités par les consommateurs marocains.

Pour les résidents étrangers ce sont les viandes rouges (22%), le poulet (19%), les produits laitiers (14%), les poissons (16%) et les œufs (12%) qui constituent les principaux produits à risque. Ces résultats concordent avec les données de la Direction de l'Epidémiologie et de la Lutte contre les Maladies s'agissant des produits responsables des intoxications au cours de l'année 2003 et l'année 2004. Notons cependant, que certains produits identifiés dans les intoxications (ministère de la santé) n'ont pas été cités par les consommateurs étrangers. Il s'agit du couscous, de l'eau de boisson et des escargots. En revanche les produits tels que les conserves de poissons (8%) et le miel (2%) suscitent la méfiance des consommateurs étrangers même s'ils ne figurent pas parmi les produits incriminés dans les intoxications.

#### **7.2.4 - Perception négative du contrôle qualité**

Interrogés directement sur la perception qu'ils ont des contrôles ou de la réglementation en matière alimentaire, les consommateurs affichent globalement une méfiance. Une majorité de la population met directement en cause la réglementation marocaine en matière alimentaire : pour 59 % de nos concitoyens, celle-ci est insuffisante. Néanmoins, on notera que 30 % de la population n'a aucune idée sur cette réglementation.

S'agissant des contrôles, ils sont en grande majorité jugés insuffisants, quelque soit le stade de la chaîne alimentaire.

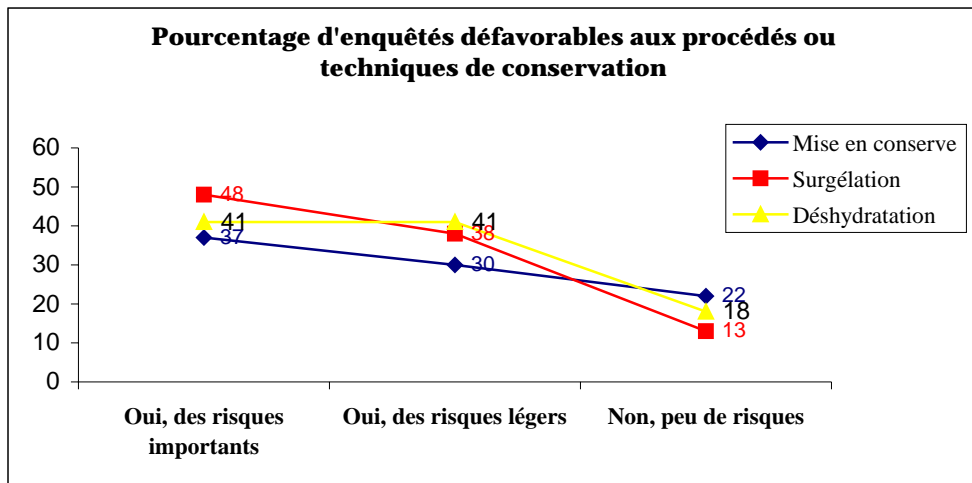
Les opinions sont sévères vis-à-vis des contrôles portant sur la fabrication des produits alimentaires et sur les lieux de vente : ainsi 77 % de la population estiment que les contrôles effectués sur les lieux de vente sont insuffisants, ce taux étant de 69 % pour les contrôles sur la fabrication. Pour les contrôles sur les produits importés, 42 % des Marocains interrogés déclarent ne pas avoir d'idée sur ces contrôles, tandis que 49 % les considèrent insuffisants.

Les consommateurs marocains apparaissent donc globalement méfiants vis-à-vis des contrôles effectués. Cette image a des effets négatifs sur la perception des technologies utilisées dans les IAA. Plus on est inquiet en matière de contrôle de la qualité plus on est défavorable aux nouvelles technologies.

- 75 % de ceux qui estiment la réglementation en matière alimentaire insuffisante, jugent que les produits alimentaires présentent des risques pour la santé.
- 84 % de ceux qui jugent les contrôles sur la fabrication insuffisants estiment que les produits alimentaires présentent des risques pour la santé, dont 54 % qui croient que ces risques sont très importants.
- De même 82 % de ceux qui pensent que les contrôles sur les lieux de vente des produits alimentaires sont insuffisants jugent les produits alimentaires risqués.
- Pour les produits importés, c'est encore la grande majorité (84 % de ceux qui pensent que les contrôles sur les produits importés sont insuffisants, considèrent que ces produits présentent des risques pour la santé du consommateur).

De la même façon, les jugements sur le caractère suffisant ou insuffisant des contrôles et de la réglementation sont liés aux attitudes affichées à l'égard des nouvelles techniques.

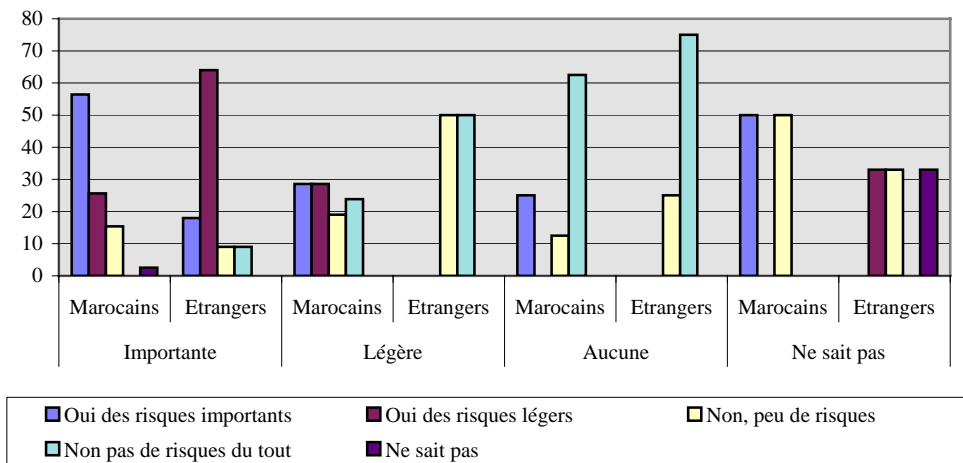
**Graphique 7.6**



**7.3 - Risques alimentaires et signes de qualité**

a) La demande de signes de qualité dépend de la perception des risques alimentaires :

**Graphique 7.7 – Demande des signes de qualité compte tenu de la perception des risques alimentaires**

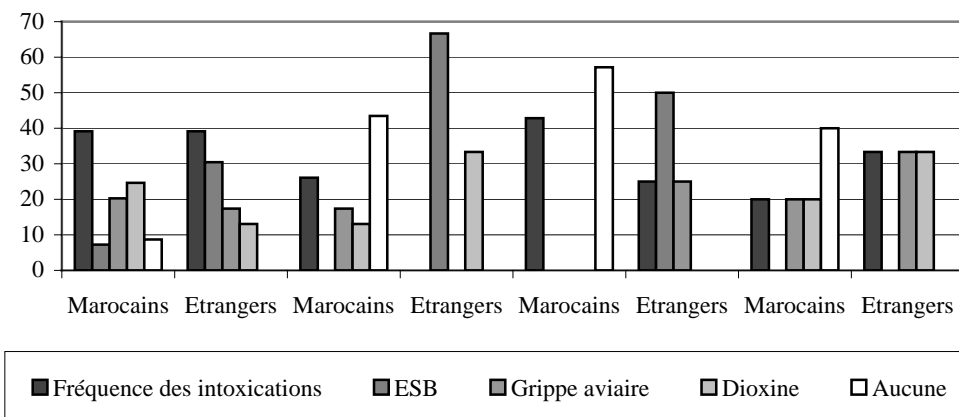


Source : enquêtes menées par El Baz F (ville de Rabat, 2005).

La perception du rôle joué par les signes de qualité dans l'amélioration de la qualité des produits alimentaires est fortement liée aux risques induits par les produits alimentaires, aussi bien pour le consommateur marocain que le résident étranger. En effet, à peu près 80 % des enquêtés marocains et étrangers qui accordent beaucoup d'importance aux signes de qualité jugent que les produits alimentaires présentent des risques importants à légers. Cependant 63% des enquêtés marocains et 75% des étrangers qui n'accordent aucune importance aux signes de qualité estiment que les produits alimentaires ne présentent pas de risques du tout.

b) La demande des signes de qualité dépend de l'influence des crises alimentaires :

**Graphique 7.8 - Demande des signes de qualité et crises alimentaires**



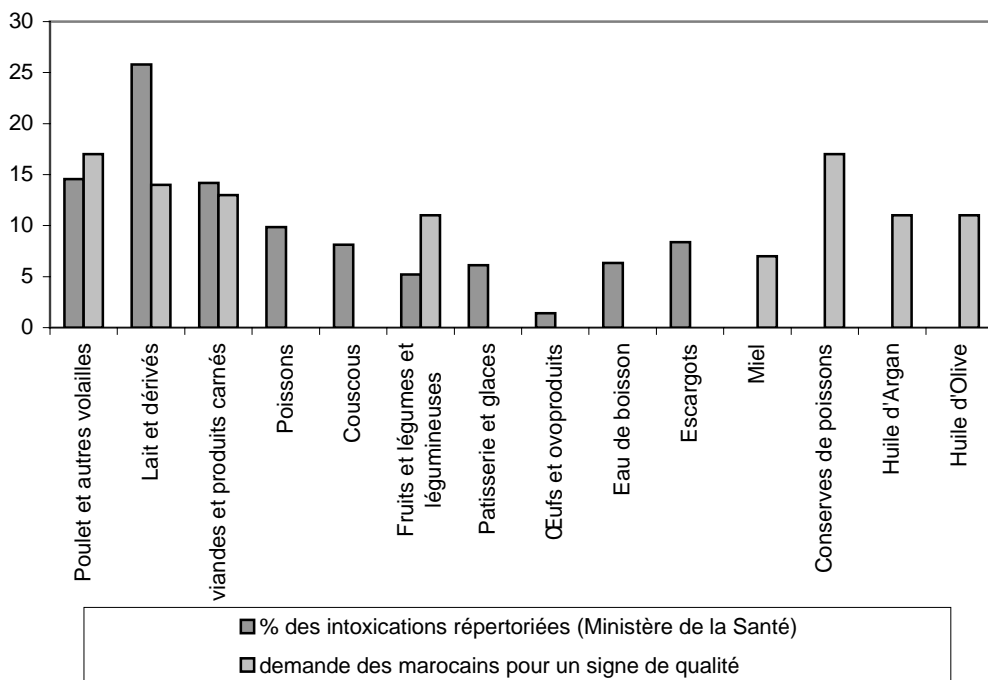
Source : Enquêtes menées par El Baz F (ville de Rabat, 2005).

La majorité des Marocains enquêtés disant accorder de l'importance à la certification des produits alimentaires ont été influencés par les récentes crises du secteur agro-alimentaire (au niveau national et international) telles que la fréquence des intoxications (39%), le poulet à la dioxine (25%), la grippe aviaire (20%). Cependant, 57% des enquêtés marocains parmi ceux qui affirment ne pas accorder d'importance aux signes de qualité, disent aussi ne pas être influencé par les crises alimentaires.

Même si les consommateurs étrangers disent être très préoccupés par les crises alimentaires, il ne semble pas que ce facteur influence pour autant leur demande pour des signes de qualité.

c) Des signes de qualité pour les produits incriminés dans les intoxications alimentaires :

**Graphique 7.9 - Intoxications répertoriées et demande marocaine sur les produits nécessitant l'apposition d'un signe de qualité**



Source : Enquêtes menées par El Baz F (ville de Rabat, 2005) et données sur les TIAC fournies par le Ministère de la Santé.

La demande des consommateurs marocains pour la certification de certains produits alimentaires est fortement liée à la fréquence des intoxications sur ces produits. En effet, le poulet (17%), les produits laitiers (14%), les viandes rouges (12%) constituent les principaux produits pour lesquels les consommateurs marocains demandent la certification ; ce sont des produits incriminés dans de nombreux cas d'intoxication alimentaire. Les conserves de poissons ont été citées par une part non négligeable des enquêtés (17%) sans qu'elles occasionnent pour autant un réel risque sur la santé, ce qui peut être expliqué par une perception inadéquate.

Quant aux produits qui ne sont pas incriminés dans les cas d'intoxication tels que l'huile d'olive, l'huile d'argan, la demande d'une certification pourrait avoir d'autres explications valables telles que la sauvegarde de l'authenticité de ces produits ou la

protection contre les fraudes dont ces huiles font souvent l'objet (vente en vrac, etc.).

Les consommateurs étrangers ont également demandé la certification de certains produits incriminés dans de nombreux cas d'intoxication alimentaire, tels que les produits laitiers (16%), les viandes rouges (21%), les poissons (16%) et le poulet (17%). Comme les consommateurs marocains, les enquêtés étrangers ont cité des produits qui, selon les données du ministère de la santé, n'ont pas été identifiés comme des sources majeures d'intoxication. Les raisons peuvent être liées au souci de valoriser un produit du terroir par une appellation d'origine (cas du miel, de l'huile d'Argane et de l'huile d'Olive), aux fraudes auxquelles sont soumis ces mêmes types de produits et enfin à l'influence de certains médias étrangers (cas des escargots)

#### **7.4 - Pour conclure**

Dans un environnement national marqué par l'absence de structures de prévention, de contrôle et d'information éducation du consommateur, celui-ci (et il s'agit dans le cas de Rabat d'un consommateur relativement «cultivé») perçoit les risques à travers un prisme d'informations autour de problèmes internationaux médiatisés ou de rumeurs d'intoxications. Se basant principalement sur des critères comme la fraîcheur, le goût et l'apparence pour apprécier la qualité des aliments, ce consommateur ne perçoit pas toujours les risques réels. Même si les opinions sur les produits à risque rejoignent parfois les avis des experts, les raisons avancées ne sont pas similaires. C'est le cas par exemple du poulet industriel autour duquel se construisent des croyances nourries par les problèmes de dioxine et de grippe aviaire entendus dans les chaînes satellitaires. Les experts quant à eux insistent davantage sur les résidus des produits vétérinaires.

D'autres produits sont perçus à risque alors qu'ils ne le sont pas. C'est le cas des conserves de poissons dont la qualité sanitaire s'est améliorée en raison des exigences à l'exportation. Dans ce cas le consommateur marocain construit son jugement sur la base de croyances et de rumeurs non vérifiées.

La perte de confiance du consommateur dans les structures de contrôle des qualités censées le protéger a des répercussions non seulement sur sa perception des produits alimentaires mais également des procédés technologiques utilisés dans les industries de transformation tels la déshydratation ou la surgélation.

L'enquête de 2005 a montré que les produits incriminés dans les intoxications collectives étaient relativement bien perçus. Ce qui peut être expliqué par l'expérience et le bouche à oreille. Mais les données sur les intoxications alimentaires ne prennent pas en compte toutes les contaminations à caractère chimique comme les résidus en raison de leur caractère lent de propagation. Seules

les intoxications dues au manque d'hygiène dans la préparation, le transport et la conservation des denrées alimentaires ainsi qu'au pompage des pesticides expliquent leur caractère spectaculaire, ce qui les rend davantage identifiables et recensables.

Le touriste et le résident étranger plus conscients quant à eux des problèmes alimentaires sont influencés par des informations en provenance de guides touristiques ou autres recommandations plus « officielles ». Les positions évoluent positivement après le séjour, le goût des aliments comptant parmi les grandes découvertes culinaires.

La perception des risques et l'incapacité à les identifier exactement expliquent sans doute la recherche de moyens de « rassurance » comme les labels et les signes de qualité ou, dans le cas échéant, de valeurs « refuge » comme la réputation de la marque censée diminuer l'incertitude.

Les voies de réflexion sont claires. Seule une information arborant plusieurs formes (éducation, sensibilisation, connaissance...), à travers notamment un développement rigoureux des signes de qualité, un rôle effectif des associations des consommateurs encouragées et soutenues, une dynamisation des structures de prévention et de contrôle dans le cadre d'un organisme unique, pourrait avoir un impact positif sur le système agro-alimentaire national. Cette information rassurerait et développerait la connaissance du consommateur, en réduisant ses inquiétudes non justifiées en créant des opportunités réelles pour des nouveaux produits compétitifs et de qualité, en contribuant à la sauvegarde et à la fidélisation d'un marché touristique sur lequel se portent beaucoup d'efforts.





CIHEAM

# Agri.Med

**Agriculture, pêche, alimentation  
et développement rural durable  
dans la région Méditerranéenne**



**Rapport annuel  
2006**

Centre International de Hautes Etudes Agronomiques Méditerranéennes

# TABLE DES MATIÈRES

	page
<b>AVANT-PROPOS</b>	<b>i</b>
<b>ABREVIATIONS ET SIGLES</b>	<b>xxi</b>
<b>PREFACE</b>	<b>xv</b>
<b>PARTIE I : La Méditerranée dans les négociations de l'OMC</b> <i>(J.-M. Garcia Alvarez-Coque)</i>	<b>1</b>
<b>CHAPITRE 1 : Les négociations commerciales multilatérales et leurs implications pour les pays méditerranéens</b>	<b>1</b>
1.1 L'Accord sur l'agriculture et les pays méditerranéens	1
1.2 Groupes et positions	4
1.3 Points de controverse et état d'avancement	8
1.4 La réforme de la PAC et les négociations commerciales agricoles	18
1.5 Perspectives : l'avenir du système commercial multilatéral	23
1.6 Observations finales	27
Annexes	29
<b>PARTIE II : La Méditerranée et la question céréalière. Géostratégie, échanges, perspectives</b>	<b>35</b>
<b>CHAPITRE 2 : L'approvisionnement céréaliier des pays méditerranéens : situations et perspectives</b> <i>(M. Allaya &amp; G. Rucheton)</i>	<b>35</b>
2.1 Consommations et demandes de céréales	36
2.2 Production de céréales en Méditerranée	39
2.3 Les échanges céréaliiers des pays méditerranéens	41
2.4 Perspectives	43
Tableaux annexes	47

	page
<b>CHAPITRE 3 : Les politiques céréalières au Maroc</b> ( <i>A. Ait El Mekki</i> )	<b>55</b>
3.1 Introduction	55
3.2 Données structurelles de la filière céréalière au Maroc	56
3.3 Aperçu historique sur la politique céréalière des prix	65
3.4 Politique des prix et régime commercial actuels	68
3.5 Conclusions et recommandations : quelles politiques céréalières dans l'avenir ?	79
Tableaux annexes	81
<b>CHAPITRE 4 : Les politiques céréalières en Algérie</b> ( <i>F. Chehat</i> )	<b>87</b>
4.1 Evolution de la consommation et de la demande	87
4.2 Les systèmes de cultures et de production céréalières	89
4.3 L'intégration des céréaliculteurs au marché	96
4.4 La restructuration des importations selon leurs origines	102
4.5 Conséquences pour l'Algérie des futures négociations de l'OMC sur l'accès au marché et le soutien à la production et aux exportations dans les pays exportateurs (USA, UE, autres)	114
<b>CHAPITRE 5 : Les politiques céréalières en Espagne</b> ( <i>A. Langreo &amp; I. Benito</i> )	<b>117</b>
5.1 Bilan céréalier en Espagne	117
5.2 Commerce extérieur des céréales	122
5.3 Consommation de céréales	125
5.4 Production de céréales en Espagne	129
5.5 L'industrie de transformation des céréales	138
5.6 Réseau commercial du secteur des céréales	141
5.7 Organisation du secteur	143
5.8 Impact de la réforme de la PAC et perspectives	144
<b>CHAPITRE 6 : Les politiques céréalières en Turquie</b> ( <i>E. H. Cakmak &amp; H. O. Eruygur</i> )	<b>147</b>
6.1 Introduction	147
6.2 Les politiques agricoles et les céréales	147
6.3 Superficie, production, rendement et consommation	153
6.4 Prix des céréales et aides spécifiques	172
6.5 Les échanges céréaliers	177
6.6 Conclusion	190
Annexes	193

	page
<b>PARTIE III : Le consommateur et la qualité santé et environnementale des produits</b> <i>(M. Padilla, R. Hamimaz, H. El Dahr, R. Zurayk &amp; F. Moubarak)</i>	<b>201</b>
<b>Introduction</b>	<b>201</b>
<b>CHAPITRE 7 : La perception des risques et de la qualité par le consommateur méditerranéen : éléments de débat autour du cas du Maroc</b>	<b>203</b>
7.1 Les enjeux de la qualité et des risques dans les PVD	204
7.2 Le consommateur face aux risques alimentaires au Maroc	212
7.3 Risques alimentaires et signes de qualité	222
7.4 Pour conclure	225
<b>CHAPITRE 8 : Le développement des produits protégeant la santé et l'environnement en Méditerranée</b>	<b>227</b>
8.1 Le marché des alicaments	227
8.2 Le marché des produits biologiques et des produits hydroponiques	236
<b>CHAPITRE 9 : Le consommateur méditerranéen face aux produits protégeant la santé et l'environnement</b>	<b>255</b>
9.1 Motifs d'achats et perception des consommateurs des pays euro- méditerranéens	256
9.2 Motifs d'achats et perception des consommateurs méditerranéens (non-européens)	258
9.3 Perception des consommateurs vis-à-vis des produits hydroponiques	260
9.4 Conclusion	261

	page
<b>Partie IV : Synthèse par pays : Espagne, Algérie, Egypte</b>	<b>263</b>
<b>CHAPITRE 10 : Espagne</b> ( <i>V. D. Martinez Gomez</i> )	<b>263</b>
10.1 L'agriculture et l'économie espagnole	263
10.2 Production agricole et alimentaire, consommation et échanges alimentaires	269
10.3 Agriculture et politiques agro-alimentaires	285
<b>CHAPITRE 11 : Algérie</b> ( <i>S. Bedrani</i> )	<b>291</b>
11.1 Evolution de l'économie nationale en 2004 et perspectives	291
11.2 Le contexte économique et commercial international et ses implications sur l'économie nationale, plus spécifiquement dans le secteur agricole	294
11.3 Evolution des agrégats agricoles dans l'économie	295
11.4 Les productions agricoles	296
11.5 Les industries agro-alimentaires	300
11.6 Les échanges extérieurs et le taux d'auto-provisionnement	301
11.7 Le secteur de la pêche	304
11.8 Evolution des politiques agricoles et de développement rural	307
11.9 Agriculture, ressources naturelles et environnement	312
Tableaux annexes	315
<b>CHAPITRE 12 : Egypte</b> ( <i>M. Mansour Abd El-Fattah</i> )	<b>339</b>
12.1 Evolution au niveau de la politique macroéconomique	339
12.2 Ressources agricoles et production agricole	343
12.3 Politiques agricoles	348
12.4 Production et revenu agricole	364
12.5 Commerce extérieur agricole	366
12.6 Consommation alimentaire	372
12.7 Industries agricoles et alimentaires (IAA)	373
Annexes	375

---

	page
<b>Partie V : Les indicateurs de développement agricole et alimentaire</b>	<b>393</b>
<b>CHAPITRE 13</b> ( <i>M. Allaya &amp; G. Rucheton</i> )	
13.1 Introduction	393
13.2 Notes méthodologiques	393
<b>BIBLIOGRAPHIE</b>	<b>411</b>