

Royaume du Maroc



**Institut Agronomique et Vétérinaire HASSAN II
Rabat**

**PROJET DE FIN D'ETUDES POUR L'OBTENTION DU DIPLOME D'INGÉNIEUR
D'ETAT EN INDUSTRIES AGRICOLES ET ALIMENTAIRES**

**La contribution à l'évaluation des contraintes à
l'exportation des produits de l'industrie de pêche au
Maroc
- Cas des conserveries de poisson -**

Présenté provisoirement et soutenu publiquement par :

Mlle. BOUZALIM Rkia

Devant le jury composé de :

Pr. M.Faid	IAV HASSAN II	Président
Pr. A. KAAANANE	IAV HASSAN II	Rapporteur
Pr.A.Sabri	IAV HASSAN II	Examineur
Pr.A.Sadik	IAV HASSAN II	Examineur

Juillet 2011

Institut agronomique et vétérinaire Hassan II - BP 6202 - 10101 Rabat Instituts Maroc
Tél. : +212 (05 37) 77 17/58 ou 77 07 92. Fax : (05 37) 77 81 35 ou 77 58 38
Site web : www.iav.ac.ma

Dédicace

À Mes Parents

Sources d'amours et de compréhension inépuisable.
Aucune dédicace ne saurait exprimer mon grand amour.
Mon estime, ma vive gratitude, mon intime attachement et ma profonde affection.
Je ne saurais et je ne pourrais vous remercier pour tout ce que vous avez fait pour moi,
Et ce que vous faites jusqu'à présent.
Que dieu vous protège

À Mes sœurs : Naouar, Sanae, Hind

À la mémoire de ma grande mère Aicha

À Mustapha et Abderrahmane

À u petit ange Basma

À tous les membres de la famille

À tous mes amis : Asmae, Wafa, Meryem et Lamia

À la 21^{ème} promotion IAA

À tous ceux qui me sont très chers (es)

Remerciement

La réalisation de ce travail ne résulte pas uniquement de mon énergie et de ma motivation, il n'aurait certainement pas pu aboutir sans l'aide précieuse de différents protagonistes.

Donc, Je tiens à remercier et exprimer ma gratitude et ma profonde reconnaissance à toutes les personnes qui ont participé à la réalisation de ce travail en particulier :

Pr. A. KANANE professeur à l'Institut Agronomique et Vétérinaire Hassan II et directeur de la filière des industries agricoles et alimentaires pour son encadrement attentionné et ses conseils précieux.

Le Professeur Mr.Faid pour l'honneur qu'il m'a fait de bien vouloir présider le jury de mon travail.

Les membres du jury de l'IAV Hassan II : Mr.Sabri et Mr. Sadik qui ont accepté de bien vouloir juger ce travail et l'enrichir par leurs remarques.

Les entreprises de conserve de poisson de la Région de Souss Massa Draa qui ont participé dans l'enquête et qui ont reçu aimablement le questionnaire pour le remplir.

Toute personne qui a contribué de près ou de loin à la réalisation de ce rapport.

Résumé

Le secteur de l'industrie de conserve de poisson marocain souffre de la non-maîtrise de la gestion rationnelle de la ressource halieutique, l'irrégularité quantitative et qualitative de l'approvisionnement des unités de transformation ainsi que le manque d'infrastructures de débarquement et de distribution... Donc et pour faire face à cette situation, le secteur doit maîtriser les problèmes bien à l'amont qu'à l'aval, aussi est il opportun de concevoir une nouvelle stratégie commerciale visant la diversification des débouchés tout en ciblant les marchés les plus rémunérateurs.

L'objectif de cette étude est la contribution à l'évaluation des contraintes à l'exportation des produits de l'industrie de conserve de poisson au Maroc qui freinent au développement efficace des entreprises.

Nous aborderons dans la première partie de ce travail la situation du secteur halieutique à l'échelle national puis nous traitons les exigences internationales en matière des exportations des produits de pêche en faisant référence aux normes européennes. Nous essayons de diagnostiquer le secteur de l'industrie halieutique et sa structure des exportations et nous terminons cette première partie par les mesures prises par l'état pour la promotion du secteur.

Dans la deuxième partie on va exposer l'approche méthodologique de l'enquête réalisée dans la Région de Souss Massa Drâa au niveau des conserveries de poisson.

Sur la base des principaux résultats de l'enquête, la troisième partie sera consacrée à l'exposé des résultats de l'enquête, à l'analyse SWOT (forces, faiblesses, opportunités, menaces) de la filière d'industrie et à l'arbre des contraintes.

Nous proposons enfin des recommandations qui mettent en avant les forces et les atouts du secteur de conserve de poisson et qui améliorent certaines faiblesses au niveau des différentes étapes de la chaîne de valeur.

Mots clés : ressource halieutique, conserve de poisson, contraintes, exportation, normes européennes, Souss Massa Drâa, enquête, l'analyse SWOT, arbre des contraintes.

Abstract

The industry of canned fish Moroccan suffer from lack of control of the rational management of fisheries resources, the irregularity of the quantitative and qualitative supply of processing units and the lack of landing facilities and distribution ... So, the sector must overcome the problems well in upstream and downstream, and design a new business strategy of diversifying markets while targeting the most profitable markets

The objective of this study is the contribution to evaluate the constraints of the export products of the industry of canned fish in Morocco that limit the development of companies to create a best environment to improve their competitiveness, and to adapt to the new context of international trade.

We will speak in the first part of the work about the national situation of the fisheries sector and we will talk about the international requirements for export of fishery products using European standards. We try to diagnose the area of the fishing industry and its export structure and then we finish this first part of the measures taken by the state to promote the sector.

In the second part we will present the methodological approach of the survey conducted in the region of Souss Massa Drâa in the canning of fish whose main activity is export.

Based on the main results of the survey, the third part will focus on the SWOT analysis (strengths, Weaknesses, Opportunities, Threats) of the sector of canning industry and the tree of the constraints.

Finally, we propose recommendations that highlight the strengths of the canned fish sector and improve weaknesses in the various stages of the value chain.

Keywords: Fishery resource, fish canneries, constraints, export, European standards, survey, SWOT analysis, Souss Massa Draa, tree of constraints.

الملخص

ت تعاني صناعة الأسماك المعلبة في المغرب من نقص في السيطرة على الموارد السمكية، وعدم انتظام الإمدادات الكمية والنوعية من الأسماك وعدم وجود وحدات للإنتاج و التوزيع... وبالتالي يجب على القطاع التغلب على المشاكل بشكل جيد في المنبع و وضع استراتيجية عمل جديدة لتنويع الأسواق وذلك باستهداف الأسواق الأكثر ربحية.

الهدف من هذه الدراسة هو المساهمة في تقييم مشاكل تصدير صناعة تصبير السمك بالمغرب التي تعوق التنمية الفعالة للشركات لخلق بيئة ملائمة لتحسين قدرتها التنافسية ، وعلى التكيف بشكل أفضل مع السياق الجديد للتجارة الدولية.

سنتحدث في الجزء الأول عن وضعية قطاع صيد السمك على الصعيد الوطني ومن ثم سنناقش المتطلبات الدولية من أجل تصدير المنتجات السمكية اعتمادا على المعايير الأوروبية. ثم سنحاول تشخيص مجال صناعة صيد السمك وهيكلة صادراتها وننتهي هذا الجزء بالتدابير التي اتخذتها الدولة لتشجيع هذا القطاع.

في الجزء الثاني سوف نقدم منهجية الدراسة الاستقصائية التي أجريت في منطقة سوس ماسة درعة في المصانع المصدرة للسمك المصبر. استنادا عن النتائج المحصل عليها في الجزء الثاني ، فإن الجزء الثالث سيركز على التحليل صووط (القوة،الضعف،التهديد،الفرص المتاحة) لقطاع صناعة تصبير السمك وشجرة العوائق.

أخيرا، نقتراح التوصيات التي تسلط الضوء على نقاط القوة لقطاع الأسماك المعلبة وتحسين نقاط الضعف في مختلف مراحل الإنتاج.

الكلمات المفاتيح : الموارد السمكية، سوس ماسة درعة، المعوقات ، التصدير، المعايير الأوروبية، الاستقصاء، تحليل صووط، مصانع تعليب السمك،شجرة العوائق.

TABLE DES MATIERES

Dédicace	I
Remerciement	II
Résumé	III
Abstract	IV
المخلص	V
Liste des tableaux	IX
Liste des figures	IX
Liste des annexes	IX
Liste des abréviations.....	X
Introduction Générale.....	1
Partie 1 : Revue bibliographique	3
I. La situation marocaine du secteur halieutique	4
1. La contribution du secteur à l'économie marocaine.....	4
2. La ressource halieutique et La flotte de pêche	7
3. Les infrastructures portuaires.....	7
II. Les exigences internationales en matière des exportations des produits de l'industrie de pêche : Les exigences du commerce international.....	8
1. Les contraintes réglementaires	8
2. Réglementation des états : L'union européenne	9
2.1 Principes de la législation alimentaire européenne.....	9
2.2 Règles générales pour les produits de la pêche	10
2.3 Réglementation de l'UE	10
III. Les organismes d'appui pour La promotion des exportations des produits de pêche	12

1.	Les organismes internationaux	12
1.1	Codex alimentarius	13
1.2	OMC	14
2.	Le système national de contrôle: missions et attributions.....	16
2.1	Le ministère de la pêche maritime	16
2.2	Le ministère de l'industrie du commerce et des nouvelles technologies (Service de la Normalisation Industrielle Marocaine : SNIMA)	18
2.3	L'Office national de sécurité sanitaire des produits alimentaires (ONSSA)	18
2.4	EACCE.....	19
3.	Les structures analytiques d'appui au contrôle	21
IV. Diagnostic du secteur de l'industrie de pêche au Maroc		
1.	Les activités de valorisation des produits de la pêche – Structure d'exportations.....	22
1.1	Industrie de conserve de poisson	23
1.2	Industrie de semi conserve de poisson	24
1.3	L'Industrie de Congélation à Terre	24
1.4	L'Industrie du Frais	25
1.5	L'Industrie de Farine et Huile de Poisson	25
1.6	L'Industrie de transformation des algues marines	26
2.	Atouts et faiblesse de l'industrie de transformation halieutique marocaine.....	27
2.1.	Filière halieutique en général.....	27
2.2.	Secteur de la production.....	27
2.3.	Secteur de la transformation	28
2.4.	Position commerciale	29
3.	Mise à niveau des industries de la pêche au Maroc	29
3.1.	Haliopolis: un pôle de compétitivité à Agadir	29
3.2.	Mise en conformité sanitaire de la filière pêche.....	29
3.3.	Vulgarisation des Bonnes Pratiques d'Hygiène	30
3.4.	Formation Maritime.....	30
3.5.	Maitrise de la qualité	31
V. Les mesures prises par l'état pour la promotion du secteur de pêche.....		
31		
1.	Le plan Halieutis	31
2.	Programme IBHAR.....	33

3. Programme d'aménagement du littoral.....	34
Partie 2 : Approche méthodologique	37
(L'enquête)	37
1. Choix des composantes de l'enquête.....	38
1.1. Type d'industrie.....	38
1.2. Choix de la région enquêtée : SMD	39
1.2.1. L'activité de pêche dans la région S.M.D	39
1.2.2. La filière de transformation et de valorisation des produits de mer – Région S.M.D ..	41
1.3. Les entreprises du secteur enquêtées	42
2. Le déroulement de l'enquête	43
Partie 3 : Analyse des Résultats	44
I. Analyse des Résultats de l'enquête	45
1. L'industrie de conserve de poisson	45
2. Les autres industries de pêche.....	48
II. Analyse SWOT.....	49
III. Arbre des contraintes	62
Conclusion	64
Recommandations	66
Références bibliographiques	71
ANNEXE	73

Liste des tableaux

Tableau 1: les textes généraux des l'U.E relatifs aux produits de la mer.....	11
Tableau 2: Ambitions du plan Halieutis chiffrées à l'horizon 2020	32
Tableau 3: Production halieutique des ports et points de débarquement dépendant de la région SMD en 2008 (Poids en Tonnes et valeur en millier de dhs).....	40
Tableau 4: Répartition de la flotte au niveau des ports dépendant de la région SMD (par segment de pêche) 2008.....	40
Tableau 5: Répartition des industries de valorisation des produits de la pêche dans la région SMD 2008	41

Liste des figures

Figure 1: Evaluation de la valeur ajoutée du secteur halieutique (2000-2007)	4
Figure 2: population active selon les secteurs économiques 2007 (milliers d'emplois).....	5
Figure 3: Evolution du chiffre d'affaire du secteur halieutique : pêche et industrie 2001-2008 (en MDH) et sa répartition en 2007 (en MDH), Source : ministère de pêche maritime.....	5
Figure 4: Evolution de la part du Maroc dans les exportations mondiales.....	6
Figure 5: la consommation du poisson par habitant au Maroc Source : ministère de pêche maritime.	6
Figure 6: les infrastructures portuaires au Maroc	8
Figure 7: Répartition des exportations de la conserve de poissons par marchés	24
Figure 8: Répartition des exportations des produits congelés par pays, source FENIP.....	25
Figure 9: Répartition des exportations des produits à l'état frais	25
Figure 10: Exportation en Milliers de Tonnes des industries de pêche	38
Figure 11: 10 premiers producteurs de Sardine	52
Figure 12: Répartition des captures en volume et en.....	55
Figure 13: Répartition de la flotte de pêche côtière opérationnelle par secteur 2007	56
Figure 14: Accords douaniers Maroc à l'export.....	61

Liste des annexes

ANNEXE 1: Textes spécifiques aux produits de la mer.....	74
ANNEXE 2: Critères réglementaires de l'UE	77
ANNEXE 3: Procédure documentaire de certificat d'origine des captures	81
ANNEXE 4: Le modèle du certificat de capture et de réexportation	83
ANNEXE 5: Le Questionnaire d'enquête	87

Liste des abréviations

CA : Chiffre d'affaire

CE : Commission européenne

CNSS: Caisse nationale de sécurité sociale

CRI: Centre régional d'investissement

DIP : Direction des industries de la pêche

DPM: Délégation des pêches maritimes

EACCE : Etablissement autonome de contrôle de coordination des exportations

FAO : Organisation des nations unies pour l'alimentation et l'agriculture

FENIP: Fédération marocaine des industries de transformation et de valorisation

INDNR : Pêche illicite, non déclarée et non réglementée

INH : Institut national d'hygiène

INRH: institut national de la recherche halieutique

LOARC : Laboratoire officiel d'analyses et de recherches chimiques

ODEP: Office de développement des ports

OMC : Organisation mondiale du commerce

OMS : Organisation mondiale de la santé

ONSSA : Office national de la sécurité sanitaire des produits alimentaires

ONICL : office national interprofessionnel des céréales et légumineuses

ONP: Office national des pêches

PDA: Points de débarquement aménagés

PIB : Produit national brut

SMD: Souss Massa Drâa

SNIMA : Service de la normalisation industrielle Marocaine

SWOT: forces, faiblesses, opportunités, menaces

UE : Union Européen

VDP: villages des pêcheurs

ZEE : Zone économique exclusive

Introduction Générale

Dans un environnement économique international qui s'oriente de plus en plus vers la libéralisation du commerce et la globalisation des échanges, les exportations marocaines s'affrontent à une vive concurrence sur le marché mondial. En effet, à l'instar du contexte de mondialisation des échanges, la tendance de compétitivité des exportations marocaines en matière de produits halieutiques ne fera que s'accroître.

La mondialisation, qui est traduite par un accès amélioré aux marchés extérieurs, et par une concurrence plus vive sur les marchés d'exportation, est une réalité qui se concrétise de plus en plus. Ce processus devrait de toute façon obliger le tissu industriel, à se remettre en cause pour un meilleur positionnement concurrentiel sur le marché.

La conclusion des accords de libre-échange avec l'union Européen, les Etats unis et avec certains pays arabes à savoir l'Egypte, la Jordanie et la Tunisie confirme la volonté du Maroc de s'engager davantage dans la voie de l'ouverture économique. Par conséquent, l'entreprise marocaine se trouve propulsée pleinement dans un environnement concurrentiel où la compétition fait rage et la réactivité est plus déterminante.

Par ailleurs, à travers tous les plans de développement économique et social. L'Etat marocain a toujours placé le secteur halieutique en tête des priorités, en raison du rôle moteur qu'il joue dans les échanges extérieurs.

Riche par la diversité des segments qui le compose, Le secteur des industries de la pêche est engagé depuis quelques années dans un vaste processus de mise à niveau et de modernisation structurelle. Toutefois cet élan de développement est ralenti par l'existence de nombreuses contraintes et faiblesses, certaines inhérentes au secteur des pêches maritimes et d'autres à caractère plus général.

L'objectif de ce projet est de déterminer les contraintes qui freinent le développement efficace des entreprises du secteur de pêche en essayant de répondre aux questions suivantes :

Quels sont les facteurs handicapants la compétitivité de l'industrie de poisson marocaine par rapport à la concurrence étrangère ?

Jusqu'à quels points nos produits sont compétitifs sur les principaux pays importateurs de l'union européen ?

Quelles sont les difficultés qui entravent le déroulement des exportations marocaines ?

Que devrait faire le Maroc face aux contraintes du secteur ?

Partie 1 : Revue bibliographique

I. La situation marocaine du secteur halieutique

1. La contribution du secteur à l'économie marocaine

Le littoral marocain s'étend sur 3.500 kilomètres de côtes, réputées pour compter parmi les zones les plus poissonneuses de par le monde, fait de la pêche maritime une activité d'une importance incontestable dans l'économie nationale. Avec l'extension de sa zone économique exclusive (Z.E.E.) de 70 à 200 miles marins en 1981, le Maroc dispose d'un espace maritime d'environ 1,2 million de km². Avant de subir une surexploitation ces dernières années, les ressources halieutiques étaient estimées à près de 1,5 million de tonnes renouvelables tous les ans. Ses richesses halieutiques placent ainsi le Maroc au premier rang des producteurs de poissons en Afrique et au 25ème rang à l'échelle mondiale. Il est aussi le premier exportateur mondial de sardines, notamment l'espèce "Sardines pilchardus". Grand pourvoyeur d'emploi, ce secteur constitue un pôle de développement économique et social, grâce à ses effets d'entraînement en amont et en aval et à son aptitude à désenclaver les régions déshéritées adjacentes au littoral.

Depuis longtemps, le secteur halieutique a bénéficié d'investissements conséquents aussi bien publics (infrastructures portuaires...) que privés (flotte de pêche, industrie de transformation). Il jouit d'un positionnement historique à l'export. Son potentiel de développement est aujourd'hui largement sous exploité en raison de contraintes structurelles.

PIB

Ce secteur occupe une place primordiale dans le développement économique et social du pays. Il contribue de 2 à 3% dans la formation du Produit Intérieur Brut (PIB)



Figure 1: Evaluation de la valeur ajoutée du secteur halieutique (2000-2007)

Emploi

Le secteur halieutique génère 170.000 emplois directs, soit 1,5% de la population active et 490.000 emplois Indirects, fait vivre plus de 3 millions de personnes et joue un rôle essentiel dans l'aménagement et le développement des régions du Sud.

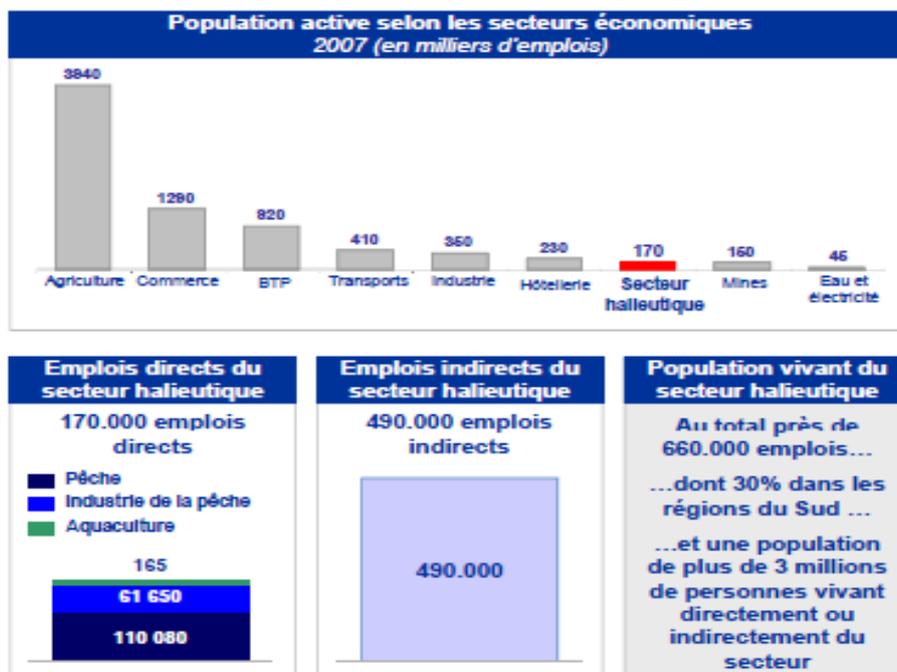


Figure 2: population active selon les secteurs économiques 2007 (milliers d'emplois)

CA

Le CA du secteur halieutique connaît une croissance annuelle moyenne de 5% depuis 2001, tirée en particulier par l'industrie de la pêche 70% du CA du secteur halieutique est réalisé à l'export - majoritairement composé des produits congelés et des conserves.

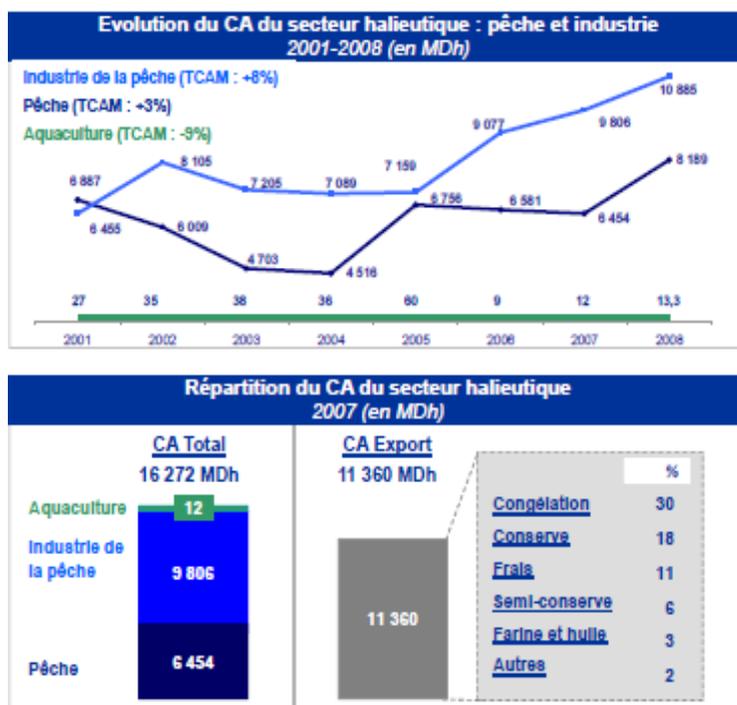


Figure 3: Evolution du chiffre d'affaire du secteur halieutique : pêche et industrie 2001-2008 (en MDH) et sa répartition en 2007 (en MDH), Source : ministère de pêche maritime

Export

Le Maroc figure parmi les pays les plus compétitifs dans les exportations mondiales des produits de la pêche.

Les opportunités de développement des exportations marocaines des produits de la pêche sont considérables, notamment dans le contexte actuel marqué par l'expansion remarquable de la demande mondiale des produits de la mer et la stagnation de la production mondiale des captures (hors aquaculture). La proximité des marchés demandeurs,

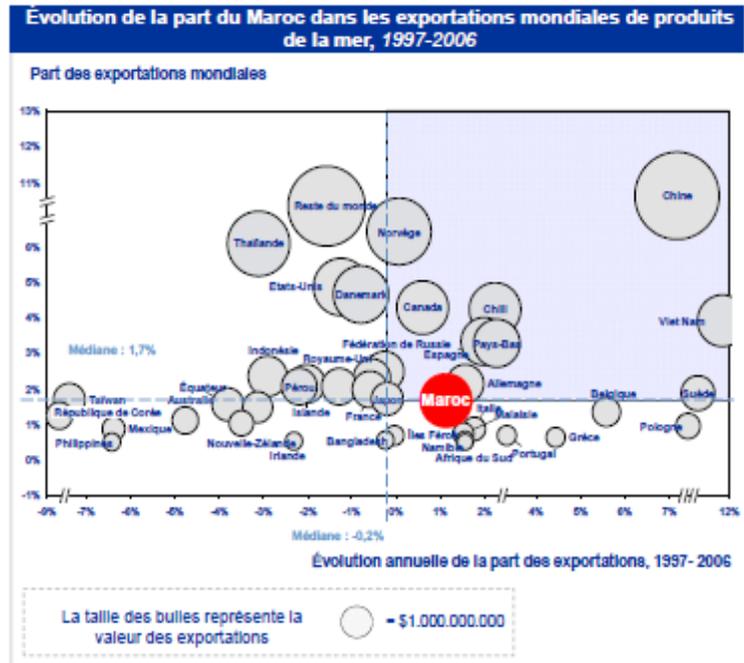


Figure 4: Evolution de la part du Maroc dans les exportations mondiales de produits de mer, 1997-2006 Source : ministère de pêche maritime

particulièrement le marché de l'UE, premier importateur mondial de poissons et premier client du Maroc, est également un atout fondamental grâce aux économies importantes en termes de coût de transport. Les atouts halieutiques dont dispose le Maroc lui permettent de réaliser une production annuelle de plus d'un million de tonnes et un chiffre d'affaires à l'export de près de 1,5 milliard de dollars en moyenne.

Marché intérieur

Au Maroc, le secteur halieutique contribue de façon importante à l'apport protéinique de la population avec une consommation par habitant proche de la moyenne, particulièrement en milieu urbain.

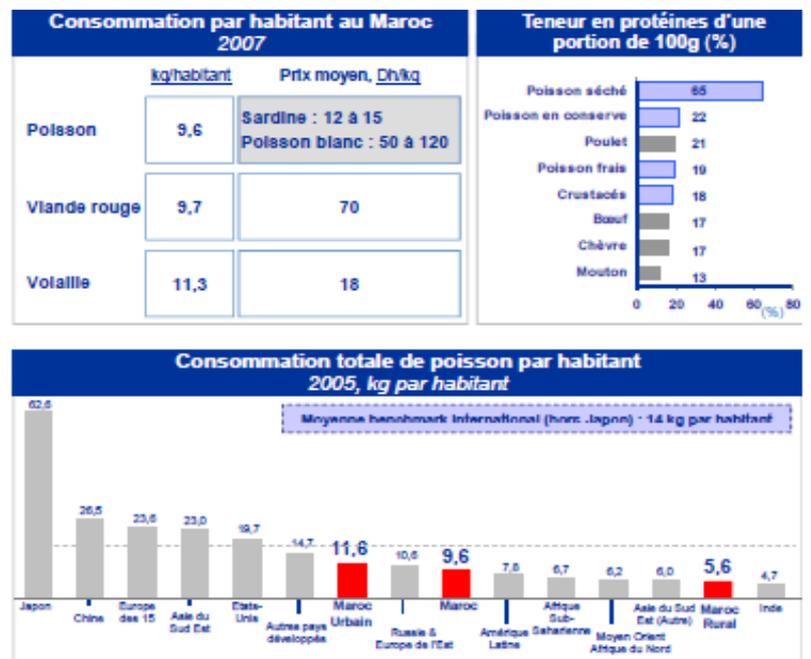


Figure 5: la consommation du poisson par habitant au Maroc Source : ministère de pêche maritime

2. La ressource halieutique et La flotte de pêche

Les stocks exploités sont toutefois dominés par des petits pélagiques et des céphalopodes. Dans ces deux familles, la sardine et le poulpe constituent les espèces les plus importants dans les prises totales.

Les principaux stocks de poissons exploités par la flotte nationale sont composés de:

Espèces pélagiques

- ✓ Petits pélagiques: sardine, maquereau, chinchard, anchois et sardinelle;
- ✓ Grands pélagiques: Thon rouge, melva, bonite et espadon.

Espèces démersales

- ✓ Crustacés: crevettes rose et royale, langoustine, langouste, homard, crabe et cigale;
- ✓ Céphalopodes: poulpe, calmar et seiche;
- ✓ Poissons blancs: merlu, daurade, pageot, sole, loup, grondin, ombrine, requins, raies.

Ressources littorales

- ✓ Aquaculture: Daurade, loup, anguille, huître, palourde, moules.

Cette ressource est exploitée par trois secteurs: pêche artisanale, côtière et hauturière.

La flotte artisanale est constituée d'embarcations en bois de 5 à 6 m équipées de moteurs hors-bords. A partir des années 80 leur nombre a connu une hausse significative, elles étaient de 3 600 barques en 1981 alors qu'en 2000 elles étaient 25 000 barques. Ce sous-secteur a été longtemps mal connu, en raison de sa dispersion géographique, de la diversité de ses structures, d'une absence d'organisation et de représentation socio-économique et enfin par l'impossibilité de contrôler la grande partie de la production.

La flotte de pêche côtière est composée de 2 500 unités, elle est répartie en senneurs, chalutiers, palangriers et unités mixtes, de 15 à 25 m de longueur, fabriquées localement en bois. Cette flotte joue un important rôle économique et social tant au niveau national que régional. Elle est le principal fournisseur du marché local de poisson frais et des conserveries.

La flotte hauturière a connu un développement rapide à partir de 1973 grâce aux encouragements de l'État. Elle compte actuellement 446 unités composée principalement de chalutiers congélateurs et elle cible les céphalopodes (poulpe, seiche et calmar). Sa production est exclusivement orientée vers le marché extérieur.

3. Les infrastructures portuaires

2 types de structures accueillent les débarquements des produits de la pêche : les ports de pêche et les points aménagés répartis sur l'ensemble du territoire.

Les ports marocains sont d'une importance primordiale pour l'économie du Maroc. La quasi-totalité du commerce extérieur transite par les ports (environ 98% des échanges extérieurs). Des investissements très importants ont été réservés au cours des vingt dernières années pour améliorer et diversifier l'infrastructure portuaire.

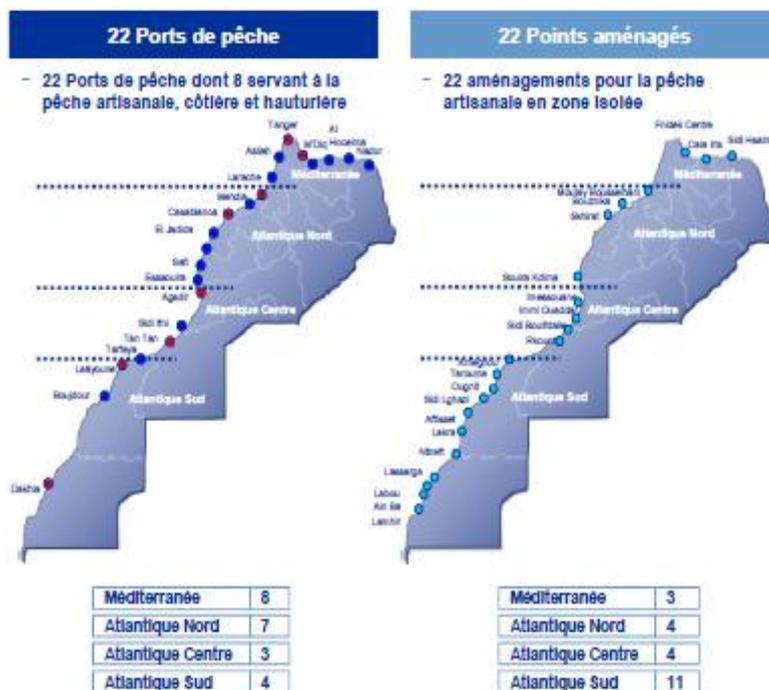


Figure 6: les infrastructures portuaires au Maroc

(Source : Une nouvelle stratégie pour un secteur fort potentiel de développement (PPT) : Ministère de l'agriculture et de la pêche maritime, Département de la pêche maritime, Mme Sabah, 2010)

II. Les exigences internationales en matière des exportations des produits de l'industrie de pêche : Les exigences du commerce international

1. Les contraintes réglementaires

Les produits de la mer sont considérés comme des produits à risques du point de vue sanitaire. De ce fait, la plupart des pays ont mis en place une surveillance rigoureuse :

Du biotope de collecte, cela est surtout vrai pour les zones de collectes de coquillage car du fait de leur localisation près des côtes ces matières risquent d'être contaminées par les métaux lourds issus des rejets d'activités humaines ou de contamination microbiologiques issus de rejets terrestres. Dans de nombreux pays, l'absence de loi environnementale et de contrôles encadrant les rejets industriels dans la mer aggrave de manière significative ce risque.

Des parasites infestant parfois les produits de la mer ; certains de ces parasites étant hautement toxiques voire mortels

Des composés chimiques et biochimiques toxiques d'origine endogène (telle l'histamine ou les amines cancérigène) ou exogènes comme les métaux lourds que les produits de la mer concentrent. La maladie de Minamata au Japon dans les années 1960 est encore vivace dans les esprits pour rappeler les ravages sanitaires que peuvent causer de telles contaminations aux consommateurs humains. Le développement des activités humaines en bord de mer a accru ce risque de manière significative dans de nombreux pays depuis ce drame subi par le Japon.

Des contaminations microbiennes des produits proposés aux consommateurs. Cette contamination peut être d'origine endogène dans le cas où le poisson n'est pas traité de manière rigoureuse avec respect de la chaîne du froid, Les actions enzymatiques post mortem conduisent alors à la dissolution tissulaire et à une invasion de la chair du poisson par les micro-organismes présents dans le tube digestifs. Certains de ces micro-organismes peuvent être pathogènes, mais surtout cette invasion microbienne conduit à une dégradation rapide de la qualité alimentaire du produit qui devient inconsommable du fait de la production de composés toxiques, du fait de la production d'odeur de putréfaction ou de la perte de la valeur nutritionnelle du produit. Cette contamination peut être d'origine exogène en cas de mauvaises manipulations des produits ou du non respect des règles élémentaire d'hygiène, dans les cas extrêmes, cette contamination exogène peut entraîner la contamination des produits de la mer par des microbes pathogènes.

2. Réglementation des états : L'union européenne

L'Union européenne est de loin le plus grand importateur mondial de poissons, fruits de mer et produits de l'aquaculture. C'est le principal marché des produits de la pêche marocaine. Les régimes d'importation de ces produits ont été harmonisés et les mêmes règles s'appliquent donc dans tous les pays de l'Union. En ce qui concerne les pays tiers, la Commission européenne est l'interlocuteur qui définit les conditions d'importation et les exigences en matière de certification.

2.1 Principes de la législation alimentaire européenne

Les citoyens européens sont, de façon tout à fait légitime, très exigeants quant à la sécurité et à la qualité des denrées alimentaires qu'ils consomment. Pour répondre à ces exigences, la législation alimentaire européenne applique le principe de gestion de la qualité et de contrôles des processus tout au long de la chaîne alimentaire, depuis les navires de pêche ou les exploitations d'aquaculture jusqu'à la table du consommateur. Le seul contrôle sur place du produit final ne fournirait pas au consommateur le même degré de sécurité, de qualité et de transparence.

2.2 Règles générales pour les produits de la pêche

Les importations de produits de la pêche dans l'UE sont soumises à une certification officielle, impliquant la reconnaissance de l'autorité compétente du pays tiers (ex : Maroc) par la Commission européenne. Cette reconnaissance formelle est une condition indispensable à l'autorisation d'exporter dans l'UE. Les autorités publiques disposant des compétences juridiques et des ressources nécessaires doivent assurer des inspections et des contrôles fiables tout au long de la chaîne de production, portant sur tous les aspects pertinents en matière d'hygiène, de santé publique (paquet d'hygiène) .

Toutes les négociations bilatérales et autres discussions relatives aux importations de produits de la pêche sont du ressort de l'autorité compétente du pays. Les autres parties intéressées et les entreprises privées souhaitant exporter dans l'UE doivent contacter l'autorité nationale compétente et communiquer avec l'Union européenne par son intermédiaire.

2.3 Réglementation de l'UE

2.3.1 Textes généraux

Le tableau ci-après donne les textes généraux des l'U.E relatifs aux produits de la mer.

Tableau 1:les textes généraux des l'U.E relatifs aux produits de la mer

Référence du texte	Domaine d'application	Commentaires, importance du texte pour les produits marocains
Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004	hygiène des denrées alimentaires	Les produits importés doivent respecter les règles de l'UE en ce qui concerne le respect des règles d'hygiène, l'analyse des risques et points critiques, les procédures et critères de contrôle officiels, l'agrément des établissements de productions, les guides de bonnes pratiques sectorielles
Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 et ses modifications ultérieures	règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale	règles spécifiques pour la production de denrées alimentaires d'origine animale. Complément du règlement 852/2004
Règlement (CE) n° 854/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 et ses modifications ultérieures	Fixation de règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine	Détail des procédures de contrôle des importations en provenance de pays tiers
Règlement (CE) n° 2073/2005 de la Commission du 15/12/2005 et ses modifications ultérieures	critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires	Critères microbiologiques de garantie de la sécurité alimentaire Critères microbiologiques d'appréciation de l'hygiène des procédés
Règlement CE/1881/2006 de la Commission du 19 décembre 2006 et ses modifications Ultérieures	teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires	Valeurs limites des contaminants dans les produits de la mer
Décision 97/152/CE de la Commission du 10 février 1997	données à introduire dans le fichier informatisé des lots d'animaux ou de produits animaux en provenance des pays tiers ayant fait l'objet d'une réexpédition	Éléments de la base de données servant à suivre les lots non-conformes (poste de douane, lot, opérateurs, mouvements du lot, paramètres de la réexpédition, motif de la réexpédition, commentaires)

Source : FENIP 2008

2.3.2 Textes spécifiques aux produits de la mer (Voir ANNEX 2)

2.3.3 Critères réglementaires de l'UE (Voir ANNEX 3)

(Source : Normes marocaines UE, FENIP)

2.3.4 Règlement de l'Union européenne en matière de traçabilité

L'Union européenne a établi un système visant à prévenir, à décourager et à éradiquer la pêche illicite, non déclarée et non réglementée (INN). Son nom officiel est le Règlement (CE) No 1005/2008.

Le Règlement de l'Union européenne sur la pêche INN exigera que les pays exportateurs fournissent à l'Union européenne un certificat de prise validé par le gouvernement attestant que les poissons et les produits du poisson proviennent de pêches non INN légales. Tous les membres de l'industrie de la pêche qui exportent leurs produits vers l'Union européenne devront se conformer au règlement de l'Union européenne.

Le règlement sur la pêche INN de l'Union européenne a été appliqué aux prises débarquées le 1er janvier 2010. En règle générale, le règlement vise tous les produits de la pêche en eau salée, c'est à dire les produits vivants, frais, réfrigérés, congelés, préparés et en conserve. Les produits de la pêche en eau douce et les produits de l'aquaculture ne sont pas touchés par ce règlement, ni certaines formes de mollusques, par exemple les pétoncles, les moules, les huîtres et les escargots.

(Source : Aujourd'hui le Maroc, Publié par Atika Haimoud le 14-01-2010)

III. Les organismes d'appui pour La promotion des exportations des produits de pêche

1. Les organismes internationaux

Plusieurs organisations internationales se sont très tôt souciées de l'harmonisation des réglementations et approches de contrôle des produits agricoles et alimentaires. Ceci a conduit à la création du Codex Alimentarius en 1961 émanation des efforts conjugués de deux organisations internationales à savoir, l'Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture (FAO) et de l'Organisation Mondiale de la Santé (OMS).

1.1 Codex alimentarius

Le Codex Alimentarius, qui signifie, en latin, "Code Alimentaire" ou "Législation Alimentaire", a été créé par la FAO et l'OMS en 1961 afin d'élaborer des normes internationales qui serviraient de guide à l'industrie alimentaire mondiale et contribueraient à protéger la santé des consommateurs et à assurer des pratiques loyales dans le commerce alimentaire. Le Codex Alimentarius est un organisme intergouvernemental qui comprend actuellement presque 200 pays membres dont le Maroc. La Commission du Codex Alimentarius, composée des représentants des pays membres de la FAO et de l'OMS, se réunit tous les 2 ans, une fois à Rome (siège de la FAO) et une fois à Genève (siège de l'OMS).

La Commission du Codex Alimentarius a été créée en 1963 par la FAO et l'OMS afin d'élaborer des normes alimentaires, des lignes directrices et d'autres textes, tels que des Codes d'usages, dans le cadre du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires. Les buts principaux de ce programme comme dit auparavant sont la protection de la santé des consommateurs, la promotion de pratiques loyales dans le commerce des aliments et la coordination de tous les travaux de normalisation ayant trait aux aliments entrepris par des organisations aussi bien gouvernementales que non gouvernementales.

La Commission a créé 28 Comités, dont 8 s'occupent de questions générales: Principes Généraux (accueilli par la France), étiquetage (Canada), additifs alimentaires (Hollande), hygiène alimentaire (Etats-Unis), résidus des pesticides (Pays Bas), résidus de médicaments vétérinaires (Etats Unis), méthodes d'analyse et d'échantillonnage (Hongrie), systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations (Australie) et 20 Comités qui s'occupent des produits: fruits et légumes frais tropicaux (Mexique), poissons et produits de la pêche (Norvège), céréales, légumes secs et légumineuses (Etats-Unis), fruits et légumes transformés (Etats-Unis)...

Le Comité du Codex Alimentarius sur les Systèmes d'Inspection et de Certification des Importations et des exportations Alimentaires, a élaboré, dans le droit fil des accords de l'OMC, des lignes directrices sur la conception, l'application, l'évaluation et l'homologation des dits systèmes. L'approche du Codex recherche l'harmonisation, la rationalisation et le renforcement du contrôle technique des pays exportateurs, de sorte que le système national d'inspection ainsi que la réglementation normative soient au moins équivalents à ceux des pays importateurs pour mieux faciliter les échanges commerciaux.

Cette équivalence relève de la responsabilité fondamentale des gouvernements qui, par des mécanismes officiels d'inspection et des procédures appropriées doivent assurer la mise en place des procédures administratives garantissant que les services officiels d'inspection effectuent des contrôles d'une façon régulière en fonction des risques et en cas de doute quant à la non-conformité.

L'exercice de ce contrôle devrait porter sur les éléments suivants:

- ✓ L'établissement, installation, moyens de transport, équipement et matériel;
- ✓ Les matières premières, ingrédients, auxiliaires technologiques et autres produits pour la préparation et la production de denrées alimentaires;
- ✓ Les produits semi-finis et finis;
- ✓ Les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires;
- ✓ Les produits et procédés de nettoyage et d'entretien, et pesticides;
- ✓ Les procédés utilisés pour la fabrication et la transformation de produits alimentaires;
- ✓ L'application et l'intégrité des marques de contrôle sanitaire, de classement et de certification;
- ✓ Les méthodes de conservation;
- ✓ L'intégrité de l'étiquetage et présentation des aliments.

En fait, les travaux du Comité, suscités, ne font que reprendre, en vue de leur harmonisation, les dispositions déjà contenues dans les réglementations des principaux pays importateurs.

(Source : <http://www.codexalimentarius.net>)

1.2 OMC

L'OMC est née le 1er janvier 1995 dans le cadre du cycle d'Uruguay. L'OMC est le seul organisme international qui s'occupe des règles régissant le commerce entre les pays. Au 10/02/1999, 136 pays étaient Membres de l'OMC, tandis que 34 pays et sept organisations internationales avaient le statut d'observateur.

L'OMC est dirigée par les gouvernements qui en sont Membres. Toutes les grandes décisions sont prises par l'ensemble des Membres, soit à l'échelon des Ministres (qui se réunissent tous les deux ans), soit au niveau des hauts fonctionnaires (qui se rencontrent régulièrement à Genève). Les décisions sont normalement prises par consensus. L'autorité suprême est la Conférence ministérielle qui se réunit au moins tous les deux ans. Les activités courantes sont supervisées par le Conseil général (qui exerce les fonctions de trois organes). De nombreux autres conseils, comités, groupes de travail et groupes de négociation sont chargés d'examiner le large éventail de questions dont s'occupe l'OMC.

Les nouveaux Membres bénéficient des privilèges que leur accordent les autres pays Membres et de la sécurité que leur procurent les règles commerciales. En contrepartie, ils ont dû s'engager à ouvrir leurs marchés et à se conformer aux règles. Une fois Membres, les pays rejoignent de plus en plus souvent des groupements, les uns régionaux (comme l'UE), les autres axés sur des questions particulières et sont assistés dans leurs activités par le Secrétariat Général de l'OMC.

Dans l'exercice de ses principales fonctions, l'OMC met en particulier l'accent sur six activités:

- ✓ assistance aux pays en développement et aux pays en transition ;
- ✓ aide spéciale à la promotion des exportations (par l'intermédiaire du Centre du commerce international) ;
- ✓ arrangements commerciaux régionaux ;
- ✓ coopération pour l'élaboration des politiques économiques mondiales ;
- ✓ examen des politiques commerciales des Membres ;
- ✓ notifications courantes des nouvelles mesures commerciales adoptées par les Membres ou des modifications apportées à des mesures existantes.

Les « Accords OMC » sont les accords pris dans le cadre de l'Organisation Mondiale du Commerce, selon les principes qui l'inspirent et les procédures qui la régissent. A ce jour, ils occupent une place centrale dans les activités de l'OMC et constituent les règles juridiques de base pour le commerce international et la politique commerciale.

Les Accords de l'OMC régissent les marchandises, les services et la propriété intellectuelle et poursuivent trois objectifs fondamentaux:

- ✓ favoriser autant que possible la liberté des échanges.
- ✓ poursuivre progressivement la libéralisation par voie de négociation.
- ✓ instituer un moyen impartial de règlement des différends

Plus spécifiquement, tous les Accords de l'OMC :

- ✓ énoncent les principes de la libéralisation et les exceptions autorisées.
- ✓ reproduisent les engagements pris par chaque pays pour réduire les droits de douane et d'autres obstacles au commerce, et pour ouvrir et maintenir ouverts les marchés de services.
- ✓ prévoient un traitement spécial en faveur des pays en développement.
- ✓ font obligation aux gouvernements d'assurer la transparence de leur politique commerciale.
- ✓ sont conçus suivant une même structure ternaire.

(Source : <http://www.wto.org>)

2. Le système national de contrôle: missions et attributions

Le système national de contrôle des produits alimentaires a plus de 90 ans d'histoire. Ce système de contrôle est constitué d'entités investies de missions officielles de contrôle et de promotion de la qualité alimentaire et d'entités considérées comme des structures d'appui. Ces entités sont, selon leur nature juridique, soit des autorités administratives (directions et services) soit des établissements publics sous tutelle de départements ministériels.

La mission de contrôle, dont l'étendue et les compétences diffèrent d'une structure à une autre, repose sur un arsenal juridique qui vise la protection du consommateur et la loyauté des transactions commerciales.

2.1 Le ministère de la pêche maritime

Le Ministère de l'Agriculture et des Pêches Maritimes est chargé d'élaborer et de mettre en œuvre la politique du gouvernement en matière des pêches maritimes, de coordonner

l'ensemble des activités maritimes et de promouvoir l'organisation professionnelle du secteur. A cet effet, le Ministère de l'Agriculture et des Pêches Maritimes, en relation avec les autres administrations et organismes intéressés, élabore la stratégie de développement du secteur de la pêche, de l'exploitation de la zone économique exclusive, de la modernisation et du développement de la flotte et des industries de traitement ou de transformation des produits marins. Ce département comprend, outre le cabinet du ministre, l'Administration Centrale et les services extérieurs.

Pour la direction des industries de la pêche maritime (DIP), elle est chargée principalement de :

- ✓ Mettre en œuvre les orientations et la stratégie propres à assurer le développement, la modernisation et la promotion des établissements de traitement, de transformation et de conditionnement des produits de la pêche maritime et entreprendre toutes actions nécessaires à cet effet, y compris toutes mesures visant à encourager les investissements
- ✓ Procéder à toutes études à caractère technique, économique et commercial concernant les marchés des produits de la pêche maritime transformés ou traités et proposer, en concertation avec les professionnels, toutes mesures techniques et économiques susceptibles d'améliorer les conditions de commercialisation de ces produits ;
- ✓ Coordonner les travaux de normalisation des produits de la pêche maritime entre les différents organismes concernés, élaborer toutes normes visant à assurer la qualité de ces produits et veiller au respect de celles-ci à tous les stades de leur production ;
- ✓ Promouvoir la recherche et l'innovation dans le domaine des industries de la pêche maritime et suivre les programmes établis à cet effet, avec les professionnels et les autres organismes intéressés ;
- ✓ Suivre les conditions d'exploitation des industries et établissements de conservation, de traitement, de transformation et de conditionnement des produits de la pêche maritime, et, à cet effet, agréer leurs installations et surveiller leur conformité avec les normes en vigueur ;
- ✓ Agréer les unités de pêche maritime sur le plan de la qualité et de la normalisation des installations destinées à recevoir, à conserver et à traiter les produits de la pêche maritime ;
- ✓ Vulgariser les techniques et méthodes de valorisation, de manipulation, de traitement, de transformation, de conditionnement et de présentation des produits de la pêche maritime ;

- ✓ Réglementer et organiser la profession du mareyage et suivre cette activité.

(Source : <http://www.mpm.gov.ma>)

2.2 Le ministère de l'industrie du commerce et des nouvelles technologies (Service de la Normalisation Industrielle Marocaine : SNIMA)

La mission de ce service revêt plutôt un aspect promotionnel et consiste en l'élaboration des normes marocaines et la gestion et la coordination des travaux de normalisation, de certification et de labellisation à l'échelon national. Ce service assure la coordination des travaux de normalisation à l'échelon national. Il est chargé également de la diffusion de l'information normative de l'édition et de la vente des normes marocaines et des documents à caractère normatif.

(Source : <http://www.snima.ma>)

2.3 L'Office national de sécurité sanitaire des produits alimentaires (ONSSA)

Fruit de la mise en œuvre de la stratégie du «Plan Maroc Vert», la création, en vertu de la loi 25.08, de l'Office National de Sécurité Sanitaire des Produits Alimentaires (ONSSA) a été dictée par la nécessité de disposer d'un système autonome, intégré et performant regroupant tous les services compétents de contrôle pour préserver la santé des patrimoines animal et végétal, garantir la qualité et la sécurité sanitaire des produits alimentaires pour protéger le consommateur et promouvoir les échanges commerciaux avec les pays partenaires. De mise en place effective récente (janvier 2010).

Les attributions et les missions de l'Office de Sécurité Sanitaire des Produits Alimentaires sont définies explicitement par l'Article 2 de la loi n° 25-08 portant sa création, qui dispose :

- ✓ Appliquer la politique du gouvernement en matière de sécurité sanitaire des végétaux, des animaux et des produits alimentaires depuis les matières premières jusqu'au consommateur final, y compris les denrées destinées à l'alimentation des animaux;
- ✓ Assurer la protection sanitaire du patrimoine végétal et animal national et contrôler les produits végétaux et animaux ou d'origine végétale ou animale, y compris les produits de la pêche, à l'importation, sur le marché intérieur et à l'exportation;
- ✓ Assurer la surveillance sanitaire des animaux et contrôler leur identification et leurs mouvements;

- ✓ Appliquer la réglementation en vigueur en matière de police sanitaire vétérinaire et phytosanitaire;
- ✓ Procéder à l'analyse des risques sanitaires que peuvent engendrer les produits alimentaires et les denrées destinées à l'alimentation des animaux sur la santé des consommateurs ainsi que les agents pathogènes pour la santé des végétaux et des animaux;
- ✓ Contrôler les maladies des végétaux et des animaux, les produits issus des végétaux et des animaux, les denrées destinées à l'alimentation des animaux, les médicaments vétérinaires ou tout autre produit destiné à l'usage de la médecine et de la chirurgie vétérinaires;
- ✓ Délivrer les autorisations ou les agréments sanitaires, selon le cas, des établissements dans lesquels les produits alimentaires et les denrées destinées à l'alimentation des animaux sont produits, fabriqués, traités, manipulés, transportés, entreposés, conservés ou mis en vente, à l'exception des halles aux poissons, des navires de pêche, des barges flottantes et des unités de traitement, de production, de transformation, de conditionnement et de conservation des produits et sous-produits de pêche maritime;
- ✓ Emettre son avis en ce qui concerne la conformité sanitaire des établissements de pêche maritime visés au paragraphe précédent avant leur agrément;
- ✓ Contrôler et procéder à l'enregistrement des médicaments vétérinaires et des établissements pharmaceutiques vétérinaires;
- ✓ Contrôler les additifs alimentaires, le matériel de conditionnement, les produits et matériaux susceptibles d'entrer en contact avec les produits alimentaires ainsi que les engrais et les eaux d'irrigation;
- ✓ Autoriser et/ou enregistrer les exploitations d'élevage;
- ✓ Contrôler et procéder à l'homologation des pesticides et à l'agrément des établissements qui les produisent, les importent ou les exportent;
- ✓ Contrôler et procéder à la certification des semences et des plants et à l'agrément des établissements qui les produisent, les importent ou les exportent.

(Source : <http://www.onssa.gov.ma>)

2.4 EACCE

Le Dahir 1-88-240 a institué, en 1986, L'Etablissement Autonome de Contrôle et de Coopération des Exportations (EACCE). C'est un Organisme Public qui relève de la tutelle du

Ministère de l'Agriculture et de la Pêche Maritime.

L'EACCE est doté de la personnalité morale et de l'autonomie financière et administré par un Conseil composé de représentants de l'Administration et du secteur privé d'exportation des produits alimentaires.

Les missions de cet Etablissement concernent le contrôle des produits agro-alimentaires d'origine animale ou végétale destinés à l'exportation depuis l'agrèage des installations conditionnant ou fabriquant ces produits jusqu'au contrôle technique à l'exportation du produit fini en passant par son conditionnement ou sa transformation.

L'Etablissement a pour attributions :

- ✓ d'exercer le contrôle technique (prévu par le dahir du 1er septembre 1944 et des arrêtés pris pour son application) de la fabrication, du conditionnement, de la transformation et de la qualité des produits destinés à l'exportation.
- ✓ d'agréer les installations de conditionnement, de fabrication et de transformation aussi bien les aires, les équipements et installations, l'hygiène générale des locaux et du personnel....
- ✓ de donner son avis et/ou de faire des propositions sur:
 - la liste des produits auxquels le contrôle à la fabrication, au conditionnement, à la transformation et à l'exportation est applicable
 - les conditions particulières de qualité, de conditionnement, d'emballage, de classement et les formalités particulières auxquelles devront satisfaire les fabricants, conditionneurs, transformateurs et exportateurs des produits,
- ✓ d'assurer la préparation, l'application et le contrôle de la réglementation relative à la standardisation des produits. Les produits standardisés sont contrôlés à la fabrication, à la vente, à l'expédition, au cours des opérations d'emballage, de conditionnement, de désinsectisation, de manipulation, de transport, d'embarquement et de circulation pour garantir leur conformité aux exigences réglementaires des pays destinataires.
- ✓ d'assurer la coordination des exportations, par l'adaptation, en concertation avec les professions concernées, de l'offre marocaine à la demande des marchés destinataires dans le but de valoriser nos exportations.

- ✓ de veiller au bon respect, par les opérateurs, des décisions prises dans le cadre des comités de coordination.
- ✓ d'assurer un suivi permanent de la conjoncture et de la réglementation commerciale et technique des pays destinataires et en assurer la vulgarisation auprès des opérateurs du secteur.

(Source : <http://web2.eacce.org.ma>)

3. Les structures analytiques d'appui au contrôle

Les structures d'appui sont constituées de laboratoires agréés en vertu du décret n°2-97-25 du 13 moharram 1418 (20 mai 1997) fixant la liste des laboratoires habilités à effectuer les analyses au titre de la répression des fraudes .

Il s'agit :

- ✓ du Laboratoire Officiel d'Analyses et de Recherches Chimiques (LOARC) compétent pour faire des analyses physicochimiques sur les produits agro-alimentaires et industriels ;
- ✓ de 6 Laboratoires régionaux d'Analyse et de Recherches Vétérinaires compétents pour faire des analyses biologiques et microbiologiques sur les produits alimentaires;
- ✓ du Laboratoire de l'Institut National d'Hygiène (INH) compétent pour faire des analyses micro- biologiques et toxicologiques sur les produits alimentaires ;
- ✓ du Laboratoire de l'Institut Pasteur compétent pour faire des analyses microbiologiques et biologiques sur les produits alimentaires;
- ✓ du Laboratoire de Technologie des céréales de l'Institut National de la Recherche Agronomique compétent pour faire des analyses physico-chimiques et technologiques sur les céréales et produits céréaliers ;
- ✓ du Laboratoire de Technologie des Céréales (ONICL) compétent pour faire des analyses physico-chimiques et technologiques sur les céréales et produits céréaliers ;
- ✓ du Laboratoire du service du contrôle et de la multiplication des semences et plants compétent pour faire des analyses physico-chimiques et technologiques sur les semences et plants.

IV. Diagnostic du secteur de l'industrie de pêche au Maroc

Dans un marché mondial caractérisé par une croissance continue de la demande en produits de la mer et face aux exigences de consommateurs à la recherche de produits de qualité répondant aux nouvelles habitudes de consommation, la valorisation des ressources halieutiques apparaît aujourd'hui comme une composante d'avenir de la filière pêche.

Au Maroc, l'industrie de la pêche s'oriente de plus en plus vers le développement de nombreux produits innovants, à haute valeur ajoutée.

Au fil des ans, l'industrie de valorisation des produits de la mer a su assimiler les technologies les plus récentes, diversifier ses produits et imposer sa compétitivité sur les marchés internationaux. Grâce à cela le Maroc est aujourd'hui le premier exportateur mondial de conserves de sardines « pilchardus » et le 2ème exportateur d' Agar-Agar.

En 2010, les volumes des captures des produits de la mer ont diminué. Ceci est dû à l'entrée en vigueur de la réglementation de l'Union Européenne sur la pêche illicite et non réglementée. Malgré cette situation, le chiffre d'affaire des industries de transformation a augmenté. En effet, les industries de la valorisation des produits de la mer représentent 10% des exportations totales du Maroc.

1. Les activités de valorisation des produits de la pêche – Structure d'exportations

Avec une production globale annuelle avoisinant un million de tonnes, le secteur de la pêche maritime génère plus de 660.000 emplois directs et indirects, et fait vivre 3 millions d'individus environ.

Motivé par sa vocation de grand pays exportateur de poisson et fort de sa position géographique privilégiée, aux portes de l'Union Européenne, le Maroc s'est doté très tôt d'une industrie de valorisation des produits de la mer diversifiée et moderne qui s'est forgé une réputation mondiale connue pour les qualités spécifiques de ses produits.

L'industrie de valorisation compte actuellement 412 unités à terre et 391 navires congélateurs et emploie 61 600 personnes. Ce secteur regroupe le conditionnement du

poisson frais, la congélation, la conserve, la semi-conserve, le traitement des algues marines, la fabrication de farine et huile de poisson, le conditionnement de coquillages, le décorticage de crevettes, le séchage, le fumage de poissons, la marinade...etc.

En termes d'investissement et de création d'emplois, 540 millions ont été investis dans le secteur des industries de la pêche pour l'année 2007, permettant ainsi la création de 14 nouvelles unités et 2800 emplois.

Orienté vers l'export par excellence, il génère un chiffre d'affaires de 1 milliard d'Euros à destination des marchés les plus exigeants, notamment celui de l'Union Européenne, des USA et du Japon.

Ce chiffre d'affaires représente près de 50% des exportations agroalimentaires, 10% des exportations globales du Royaume et près de 2.5 % du PIB.

1.1 Industrie de conserve de poisson

L'industrie de la conserve a connu un grand développement au fil des années. En effet, l'amélioration des technologies de fabrication, la richesse des eaux marocaines en poisson et la diversification des produits ont permis au Maroc d'asseoir sa notoriété sur les marchés internationaux. Actuellement, l'industrie de la conserve au Maroc regroupe près de 47 unités, localisées principalement à Safi et à Agadir. Elles traitent près de 320.000 tonnes par an et employant 21.000 salariés entre permanents et saisonniers, avec un chiffre d'affaire de 3,5 milliards de dirhams, dont environ 87% est réalisé à l'exportation. Les produits fabriqués sont les conserves de sardine, les conserves de maquereau et les conserves de thon. Le Maroc est aujourd'hui le premier exportateur mondial de conserves de sardines. Selon la Fédération marocaine des Industries de Transformation et de Valorisation des Produits de la Pêche (FENIP), les principaux marchés d'exportations des produits en conserves sont l'Europe, l'Afrique, le Moyen orient, l'Amérique et l'Asie (voir figure 7).

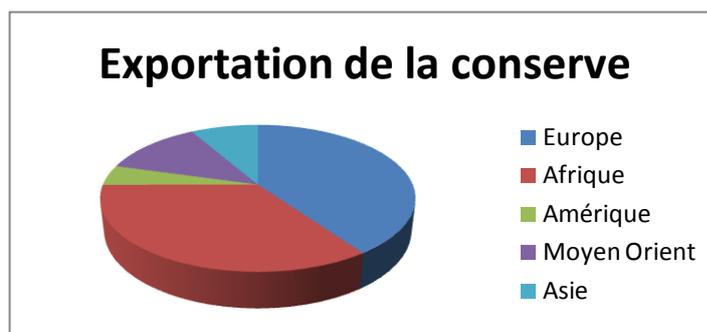


Figure 7: Répartition des exportations de la conserve de poissons par marchés

1.2 Industrie de semi conserve de poisson

L'industrie de la semi-conserve porte surtout sur la salaison et le traitement de l'anchois ainsi que sur les marinades des produits de la pêche. Cette industrie regroupe une vingtaine d'unités de production (filetage et conditionnement) et une dizaine d'unités de salaison. Elle offre 6 000 postes d'emploi directs dont 1.000 permanents et 5.000 saisonniers. Cette production est exclusivement destinée à l'exportation vers l'Union Européen. Elle assure, également, près de 44% des besoins du marché américain en semi-conserve d'anchois.

1.3 L'Industrie de Congélation à Terre

L'activité de congélation des produits de la mer occupe une place importante parmi les activités de conservation et de traitement dans notre industrie. La plupart des unités de congélation se trouvent centrées dans la partie Sud du pays à Agadir, Lâayoune et Dakhla en raison du développement de la pêche céphalopodière et de la pêche pélagique. Elle offre environ 6.000 postes d'emploi.

Pour l'année 2010, la quantité des produits de la mer congelés (poissons, crustacés et mollusques) a augmenté de 5%, avec une production de 134 580 tonnes. En effet, la majorité des produits de la mer congelés est destinée à l'exportation, vu que la consommation locale est très faible. Selon une étude réalisée en 2001 par le Haut Commissariat au Plan, la consommation annuelle de poissons congelés par les marocains n'a pas dépassé 0,05 kg par habitant. D'après le Département des pêches maritimes, les principaux marchés des produits congelés sont illustrés dans la figure 8.

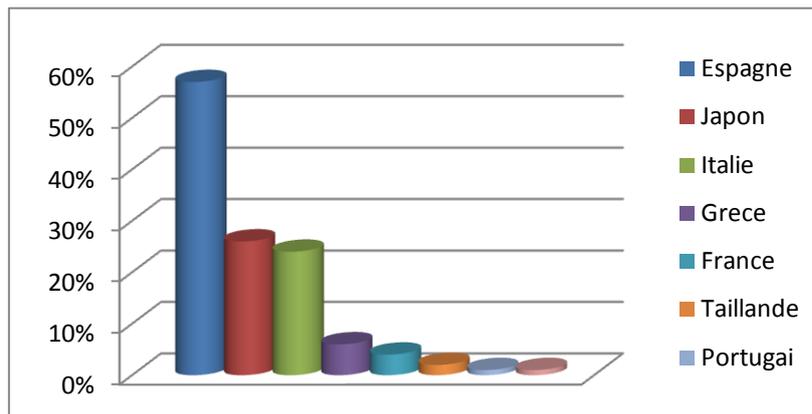


Figure 8: Répartition des exportations des produits congelés par pays, source FENIP

1.4 L'Industrie du Frais

Selon le Département de la pêche maritime, la capacité de production du poisson frais a connu une augmentation remarquable. Entre les deux années 2007 et 2008, la production a affiché une augmentation de 14,4%, 835.320 tonnes devant 955.190 tonnes. L'industrie du frais regroupe environ une cinquantaine unités de conditionnement dont quarante seulement sont opérationnelles, offrant près de 2.000 postes d'emplois permanents et 1000 postes saisonniers. Cette industrie traite annuellement près de 42.000 tonnes de poisson blanc, dont 50 % est destinée à l'Espagne et le reste au marché européen.



Figure 9: Répartition des exportations des produits à l'état frais

1.5 L'Industrie de Farine et Huile de Poisson

L'industrie de farine et huile de poisson, installée au Maroc à partir des années 40, a pris son essor depuis une vingtaine d'années. Cette activité est assurée par une trentaine d'unités localisées essentiellement dans les ports sardiniers d'Agadir, Safi, Tan Tan, Essaouira et Laâyoune.

L'industrie de farine et huile de poisson fournit près de 1.000 postes d'emplois et, s'approvisionne auprès de la pêche sardinière, représentant environ 8000 marins.

D'après l'Etablissement Autonome de Contrôle et de Coordination des Exportations, la majorité de ces produits sont exportés vers le marché européen 81%, suivi par le Moyen Orient, l'Asie, l'Afrique et l'Amérique avec des valeurs respectivement de 10%, 6%, 2% et 1%. L'industrie de la farine de poisson traite, annuellement, près de 300.000 tonnes de poissons. La majorité de cette production est orientée vers le secteur avicole au Maroc. La production a connu une augmentation remarquable, elle a enregistré 11 100 tonnes pendant le mois de février 2009 devant 35 436 tonnes en mois de février 2010. Dans ce sens, le Maroc envisage d'investir pour le développement de la production des farines à haute teneur en protéines et dans la valorisation de l'huile de poisson. L'objectif est d'augmenter la valeur des exportations de ces produits et leur utilisation dans l'aquaculture.

1.6 L'Industrie de transformation des algues marines

L'industrie d'extraction d'agar a plus de 50 ans d'âge au Maroc. Au cours de ce demi siècle d'existence elle s'est attachée à développer une valorisation maximale de cette matière première naturelle renouvelable du littoral que sont les algues.

Les algues sont des produits de la mer, riches en vitamines, en minéraux et en polysaccharides (Agar Agar). Ces derniers peuvent être utilisés dans l'alimentation et dans le domaine de la bactériologie, comme matière première dans les préparations des milieux de culture (in vitro). Les produits traités au niveau du Maroc sont : les algues GELDIUM et les algues GRACILARIA. L'industrie de transformation des algues marines est localisée à deux unités, une à Casablanca et l'autre à El Jadida. Cette industrie traite près de 8.000 tonnes de matière première pour l'extraction d'environ 1.250 tonnes d'agars-agars destinés en quasi-totalité à l'exportation. Cette situation a permis au Maroc de se classer au deuxième rang mondial pour les exportations d'agar. Selon la FENIP, en 2006, le Maroc a exporté 52,12% de sa production vers le marché européen, suivi par l'Amérique 23,94%, l'Asie (23,48%) et l'Afrique (0,46%).

(Source : FENIP 2006-2008)

2. Atouts et faiblesse de l'industrie de transformation halieutique marocaine

2.1. Filière halieutique en général

Atouts	Faiblesse
<p>Leader mondial de la conserve de sardines</p> <p>Un des leaders de la conserve d'anchois</p> <p>Un des leaders pour la commercialisation des Mollusques</p> <p>« Poids » de la filière sardine et anchois sur le marché européens et sur le marché africain</p> <p>Croissance de la consommation nationale</p>	<p>Faible niveau de transformation</p> <p>Activité quasiment mono produit</p> <p>Monoproduction de la filière pour les principales zones productrices</p> <p>Concurrence internationale</p> <p>Pression pour étendre l'appellation sardine</p>

2.2. Secteur de la production

Atouts	Faiblesse
<p>Variété potentielle des ressources</p> <p>Disponibilité importante de sardines, maquereaux et anchois</p> <p>Main d'œuvre disponible</p> <p>Dispositif de formation des marins et patrons Pêcheurs</p> <p>Mise en place de nouveaux villages de pêcheurs dans le sud permettant d'augmenter le volume de capture</p> <p>Mise à niveau de la flotte de pêche artisanale et Côtière</p>	<p>Non application des textes de loi sur la pêche</p> <p>Manque d'information sur les ressources halieutiques disponibles</p> <p>85 % de la pêcherie est du poisson pélagique</p> <p>Faiblesse de la consommation nationale</p> <p>Manque de moyens financiers des petits pêcheurs</p> <p>Focalisation des efforts sur le poulpe</p> <p>Importance de la concurrence internationale (Thaïlande, Pérou. Chili : importante disponibilités de poissons pélagiques)</p> <p>Obsolescence des infrastructures de débarquement et de manutention des captures</p>

2.3. Secteur de la transformation

Atouts	Faiblesse
<p>Conditionnement en frais</p> <p>Fort demande espagnole pour produit frais</p> <p>Proximité du marché espagnol</p> <p>Conserves</p> <p>Main d'œuvre qualifiée</p> <p>Respects des normes sanitaires et de qualité par la majorité des unités</p> <p>Variétés de la gamme de conserves</p> <p>Développement du partenariat avec étranger</p> <p>Semi conserves</p> <p>Extension de gammes vers marinades et mollusques</p> <p>Leader sur marché à haute valeur ajouté de l'UE</p> <p>Surgelés</p> <p>Reconversion d'une partie des unités « céphalopodes » vers le traitement du poisson</p> <p>Développement de l'activité « poisson blanc »</p> <p>Demandes des marchés européens</p> <p>Disponibilité d'une matière première de qualité</p> <p>Farine et huiles</p> <p>Poids dans la filière halieutique</p> <p>Proximité des unités avec les débarquements majoritaires</p>	<p>Général filière</p> <p>Sous emploi des installations (Irrégularité de l'approvisionnement, Saisonnalité de l'activité)</p> <p>Hétérogénéité de la qualité organoleptique et toxicologique des captures</p> <p>Offre mono produit, faiblesse de l'innovation</p> <p>Faible valeur ajoutée des produits</p> <p>Conditionnement frais</p> <p>Coût du transport aérien</p> <p>Conserves</p> <p>Peu d'innovation</p> <p>Pas de nouveaux emballage (boites métal reste la règle)</p> <p>Semi conserves</p> <p>Insuffisance de l'approvisionnement national</p> <p>Importation de pays tiers</p> <p>Droits de douanes UE pour les produits réalisés avec matières premières de pays tiers</p> <p>Surgelés</p> <p>Crise des approvisionnements céphalopodes</p> <p>Poids dominant des marchés Japonais et espagnols</p> <p>Secteur de l'emballage encore en manque de Performance</p> <p>Contraintes logistiques en frais</p> <p>Farine et huiles</p> <p>Faible valeur ajoutée</p> <p>Faible qualité des matières premières</p>

2.4. *Position commerciale*

Atouts	Faiblesse
Accroissement des exportations	importance des circuits informels
Leader mondial de l'exportation de sardine	Faible image de marque du produit fini sur le marché intérieur
Qualité nutritionnelle du produit Fini (riche en oméga 3)	Manque d'une stratégie commerciale agressive

(Source : Situation des produits de la mer, 2007)

3. **Mise à niveau des industries de la pêche au Maroc**

3.1. *Haliopolis: un pôle de compétitivité à Agadir*

Le secteur des Industries de transformation et de valorisation des produits de la pêche est l'un des piliers de la nouvelle stratégie halieutique (Plan Halieutis) et du Plan Émergence.

Pour le développement de ces industries, une plate forme réservée aux industries de transformation des produits de la mer et services annexes est mise en place. Il s'agit du Pôle de Compétitivité d'Agadir "Haliopolis" dont les objectifs sont les suivants :

- ✓ Regrouper un nombre important d'entreprises de la pêche pour maximiser les synergies ;
- ✓ Fournir une implantation idéale par rapport à la ressource halieutique et aux marchés de consommation ;
- ✓ Apporter une large gamme de services aux industries ;
- ✓ Donner accès à des avantages ;
- ✓ Infrastructures aux normes internationales (hygiène, sécurité, protection de l'environnement).

3.2. *Mise en conformité sanitaire de la filière pêche*

Les actions institutionnelles et d'appui se sont renforcés durant l'année 2009, à travers le suivi, le contrôle et l'assistance technique des professionnels pour la mise en œuvre des normes et exigences sanitaires requises. A cet effet, il a été procédé à :

- ✓ 587 visites de suivi, d'assistance technique et d'agrément des bateaux hauturiers ;
- ✓ 458 visites de suivi, d'assistance technique et d'agrément des unités à terre ;
- ✓ Environ 5000 visites de suivi, d'assistance technique des bateaux côtiers.

Ces actions ont permis d'octroyer 12 agréments dont 2 au profit des bateaux congélateurs.

Elles ont permis, par ailleurs, de maintenir les acquis de la flotte hauturière et des unités de conditionnement, de traitement et de transformation des produits de la pêche, et d'assister les segments d'activité non conformes.

L'effort soutenu de l'administration et des professionnels a permis de couronner de succès la mission de vérification du système national de contrôle en place pour les mollusques bivalves et les produits de la pêche exportés vers l'Union Européenne effectuée du 8 au 19 juin 2009 par les experts de l'Office Alimentaire et Vétérinaire.

Par ailleurs et dans le cadre du suivi régulier du milieu marin et des coquillages la commission interministérielle chargé de la protection du consommateur a procédé à l'actualisation de la liste de classement des zones de production des coquillages du littoral marocain.

3.3. Vulgarisation des Bonnes Pratiques d'Hygiène

La maîtrise des bonnes pratiques d'hygiène restent parmi les près-requis essentiels à la conformité de la filière pêche aux normes et exigences sanitaires requises. A cet effet, le programme de qualification de la main d'œuvre de la filière pêche s'est poursuivi dans le but de généraliser l'application des bonnes pratiques d'hygiène, essentielles à la maîtrise de la salubrité et la qualité des produits de la mer.

3.4. Formation Maritime

L'élément humain constitue le vecteur essentiel pour le développement d'une pêche et d'un commerce responsables. Il constitue par ailleurs, un facteur déterminant de performance des entreprises dans un environnement empreint par une évolution technologique constante et une compétitivité de plus en plus rude.

L'amélioration de ces compétences passe par la promotion d'une formation maritime de qualité et constitue l'une des priorités de l'action du Ministère de la Pêche Maritime.

8 établissements et 7 navires-écoles spécialisés mettent chaque année à la disposition des entreprises nationales, près de 400 navigants et techniciens à terre hautement qualifiés et répondent ainsi au besoin du Secteur en personnel qualifié, initié aux impératifs de sécurité et de qualité.

3.5. Maitrise de la qualité

Les changements intervenus dans le cadre réglementaire international en matière d'hygiène et de qualité ont conduit les entreprises marocaines du secteur à s'engager dans un véritable processus de modernisation des techniques d'analyse et de surveillance, par la normalisation des procédés de fabrication, la mise en place de systèmes d'autocontrôle et le développement de programme d'assurance qualité.

Cette dynamique de modernisation, qui a touché l'industrie de valorisation des produits de la mer et la flotte industrielle est aujourd'hui concentrée sur la mise à niveau de la flotte de pêche côtière et visent la généralisation du froid à bord.

Concernant les infrastructures et circuits de commercialisation. Les efforts sont orientés vers la mise à niveau des halles en vue de leur certification, et la construction de marchés de gros et de détails conformes aux normes de qualité et de salubrité des produits de la pêche.

(Source : Département des Pêches Maritimes (2010), Rapport d'activité 2009. Document du département des Pêches Maritimes)

V. Les mesures prises par l'état pour la promotion du secteur de pêche

1. Le plan Halieutis

L'année 2009 a été caractérisée par la levée du voile sur la nouvelle stratégie de développement et de compétitivité du secteur halieutique national: « le plan Halieutis, horizon 2020». Cette stratégie a pour ambition de faire du secteur halieutique un véritable moteur de croissance durable pour l'économie nationale vu son potentiel de développement élevé.

Tableau 2: Ambitions du plan Halieutis chiffrées à l'horizon 2020

	2007	Évolution aspirée	2020
PIB Pêche, aquaculture et industrie, (Milliards Dh)	8,3	+13,6	21,9
Emploi direct à terre (Industrie et aquaculture)	61 650	X 1,8	115 000
Emploi indirect	488 500	+ 21 500	510 200
Poids de l'informel	>30%	½	<15%
Exportations de produits de la mer (Milliard de US\$)	1,2	X 2,6	3,1
Part de marché mondiale (En volume, en % du marché adressé)	3,3%	+ 2 points	5,4%
Production halieutique (Mille tonnes)	1 035	X 1,6	1 660
Production aquacole (Tonnes)	<500	+ 200 000	200 000
Importation (Matière première pour l'industrie, tonnes)	30 000	X 4,3	130 000
Consommation nationale de poisson (Kg/habitant/an)	10 à12	X 1,5	16
% des espèces gérées durablement (Espèces capturées sous quota)	5%	+ 90 points	95%

Source : ministère de pêche maritime

Un objectif global, clair et ambitieux émerge de la nouvelle vision sectorielle à savoir une pêche durable et compétitive permettant une meilleure valorisation des captures et par conséquent une plus grande contribution à l'économie nationale.

Partant de cette vision, la stratégie sectorielle s'articule autour de trois axes majeurs à savoir

La durabilité : une ressource exploitée durablement pour les générations futures.

La performance: un secteur outillé et organisé pour une qualité du débarquement à la commercialisation.

La compétitivité: des produits mieux valorisés et compétitifs sur les marchés les plus porteurs.

À travers ces trois axes majeurs, 5 projets stratégiques ont été identifiés comme étant des projets phares et concernent l'aquaculture, l'aménagement des pêcheries, le développement des infrastructures de débarquement, la gestion des ports de pêche (Global Operator) et la création des pôles de compétitivité des produits de la mer.

Par ailleurs, 5 outils-clés ont été identifiés pour l'exécution de la stratégie:

- ✓ un Comité National de la Pêche;
- ✓ une Agence Nationale pour le Développement de l'Aquaculture;
- ✓ un Fonds pour l'Ajustement et la Modernisation de l'Effort de Pêche;
- ✓ un Centre National de Valorisation des Produits de la mer; et
- ✓ un Observatoire de l'Emploi du Secteur Halieutique.

2. Programme IBHAR

Afin de se conformer aux normes et conventions internationales sur les conditions sanitaires, de sécurité et d'habitabilité à bord des navires, le gouvernement a lancé le programme IBHAR en Juillet 2008.

La mise en œuvre de ce programme qui touche 16 000 barques artisanales et 1 800 navires côtiers se réalise progressivement sur une période de trois ans pour la mise à niveau et 4 ans pour l'adaptation de la flotte côtière vétuste (800 navires dont l'âge est supérieur à 15 ans). Il est décliné en « packages » qui présentent des actions à mettre en œuvre afin de remédier aux insuffisances relevées au niveau de cette flottille.

A travers le Programme IBHAR, le gouvernement fournira des incitations aux armateurs pour financer la mise à niveau et/ou le remplacement des navires de la flotte côtière. Le coût global de mise en œuvre du programme IBHAR, y compris les investissements des armateurs sur fonds propres ou crédits, a été évalué à 5 milliards DH. La part destinée à la pêche côtière s'élève à environ 142 millions DH pour le volet 'mise à niveau' et 514 millions DH pour le volet adaptation.

2.1. La mise à niveau des flottes artisanale et côtière

2.1.1. La mise à niveau de la flotte artisanale

Ce volet de mise à niveau de la flotte artisanale est décliné en un seul « pack MAWARID » et consiste à inciter les marins pêcheurs à équiper leurs unités artisanales en moyens de communication, de navigation et de préservation des captures.

2.1.2. La mise à niveau de la flotte côtière

Ce programme de mise à niveau de la flotte côtière se propose d'encourager et d'inciter les propriétaires des navires côtiers à investir dans des actions inhérentes à la promotion de

la qualité des captures et l'amélioration des conditions de vie, de travail et de sécurité à bord. Il concerne une flotte de 1 800 navires et se décline en 3 packs :

Pack ANABAR : Les actions subventionnées concernent l'isolation des cales, la réfrigération des cales et l'utilisation des glaciers.

Pack ALBAHARA: L'appui financier concerne tous les travaux visant l'amélioration des conditions d'habitabilité, de vie et de travail à bord.

Pack TAJHIZ : Les incitations financières concernent les équipements contribuant à l'économie du carburant et ceux de la passerelle ainsi que les moyens de levage.

2.2. L'adaptation de la flotte côtière

Le volet adaptation consiste à inciter les armateurs de cette flotte à introduire, en substitution aux unités vétustes traditionnelle, de nouveaux types de bateaux de conception moderne, combinant à la fois l'amélioration des formes de coques, les espaces de conditionnement et d'entreposage des captures, ainsi que les conditions de vie, de travail et de sécurité des marins pêcheurs.

Selon la nature de la coque, ce volet propose deux packs :

Pack SAFINA : concerne la substitution des navires vétustes par des navires en bois ;

Pack SAFINA+ : concerne l'introduction de nouveaux prototypes de navires en acier ou en polyester.

Ce programme privilège une véritable adaptation de la flotte. En effet, la substitution des structures en bois vers des structures modernes en acier et polyester est encouragée.

3. Programme d'aménagement du littorale

Constituant une activité à caractère hautement social, par l'emploi direct de 100.000 personnes opérant sur 15.000 barques, la pêche artisanale se présente en un segment particulier dans l'échiquier économique du secteur et du pays. C'est la raison pour laquelle le Département des Pêches Maritimes lui accorde une importance proportionnelle aux enjeux qu'il représente, dans la mesure où 60% des exportations du poisson frais sont produites par des artisans pêcheurs.

L'initiative Nationale pour le Développement Humain a, pour sa part, participé à mieux orienter les efforts vers des objectifs associant le caractère économique et la qualité de vie

et de travail de cette catégorie de la population. Par ailleurs, ce secteur qui produit plus de 44% de la production nationale (en valeur) en espèces démersales et en crustacés, reste de très faible productivité, en raison de l'absence d'infrastructures d'accueil et de commercialisation, et au faible rendement des techniques et des moyens de pêche utilisés.

Ce programme qui est adressé principalement à la pêche artisanale a pour préoccupation majeure d'intégrer ce segment dans le tissu socio-économique régional, par la mise en place d'infrastructures de base nécessaires pour la stabilisation de l'effort de pêche des produits capturés et l'amélioration des conditions socio-économiques des artisans pêcheurs. Ces infrastructures sont constituées de Points de Débarquement Aménagés (PDA) et de Villages de Pêcheurs (VDP).

Parmi les objectifs assignés pour la réalisation des VDP et PDA, il est à citer :

- ✓ L'intégration de la pêche artisanale au circuit formel.
- ✓ La promotion de la création de postes d'emploi et de leur stabilisation.
- ✓ Le maintien de l'effort de pêche et la concentration des activités liées à la pêche artisanale à un niveau compatible avec les impératifs environnementaux.
- ✓ L'augmentation des revenus de la filière pêche avec une meilleure valorisation du produit.
- ✓ La création de pôles de développement qui généreront une activité économique importante pendant toute l'année par une augmentation des sorties en mer.
- ✓ La réorganisation de l'activité pêche en intégrant les marins et les membres de leur famille dans un processus de formation continue et de constitution de coopératives pour sauvegarder leurs intérêts.
- ✓ La mise à niveau de l'activité pêche artisanale selon les normes de sécurité et de salubrité requises.
- ✓ La facilitation de l'accès aux sources de financement.
- ✓ L'accès à la couverture sociale (CNSS).
- ✓ La sécurisation du matériel des pêcheurs.
- ✓ La mise en valeur de l'activité touristique et artisanale.
- ✓ Le désenclavement des zones littorales et leur intégration dans le tissu socio-économique régional.

- ✓ L'augmentation du niveau des disponibilités alimentaires d'origine marine.
- ✓ L'amélioration du bien-être économique et social des gens de mer.
- ✓ La création de nouvelles opportunités d'emploi.
- ✓ La contribution à l'équilibre de la balance commerciale du pays grâce à l'apport en devises généré par les exportations des produits de la mer.

(Source : Ministère de l'Agriculture, du Développement Rural et des Pêches Maritimes, Département des Pêches Maritimes)

Partie 2 : Approche méthodologique
(L'enquête)

Pour contribuer à l'évaluation des contraintes à l'exportation des produits de l'industrie de pêche au Maroc , il fallait faire une sorte d'enquête auprès des entreprises du domaine pour pouvoir tirer les contraintes propres au secteur.

1. Choix des composantes de l'enquête

Notre échantillon aléatoire est choisi en fonction de trois facteurs : Type d'industrie, la région choisie et le Type d'entreprise.

1.1. Type d'industrie

Vue l'abondance des industries traitants les produits de la mer (congélation, conserve, semi conserve, farine et huile de poisson et le traitement des algues) notre enquête va se limiter à l'industrie de conserve de poisson vue sa place importante dans les exportations des produits de pêche (En 2010/2011, selon l'EACCE, les conserves de poissons ont connu une hausse de 3% par rapport à la campagne 2009/2010).

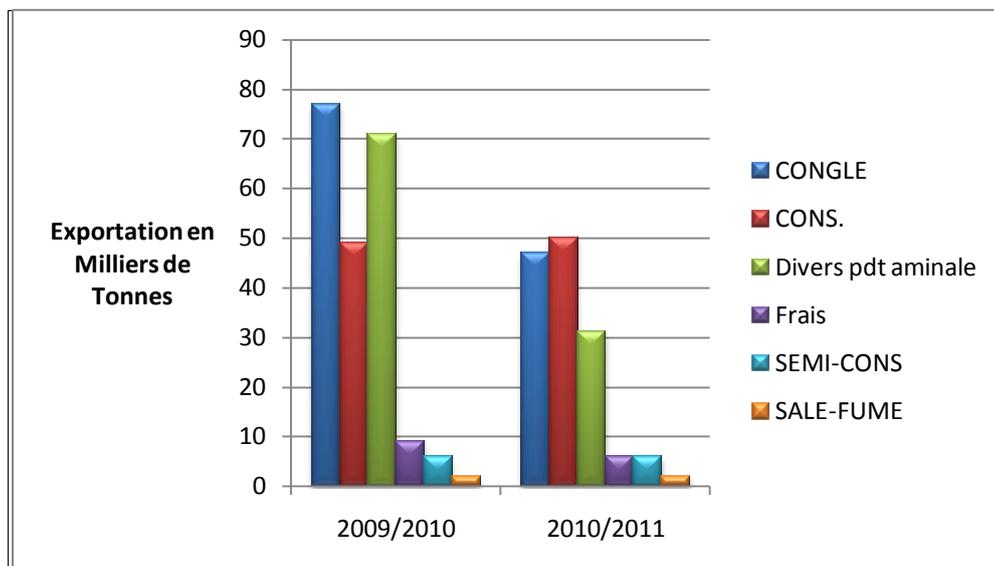


Figure 10: Exportation en Milliers de Tonnes des industries de pêche

1.2. Choix de la région enquêtée : SMD

La filière de la transformation et de valorisation des produits de la mer dans la **région Souss-Massa-Drâa** revêt une importance particulière, en raison du potentiel considérable qu'elle recèle en matière d'investissement, d'emploi, d'exportation et de création de valeur ajoutée. Cependant, les possibilités de développement qui s'offrent à cette filière se heurtent à de multiples contraintes qu'on va développer par la suite.

1.2.1. L'activité de pêche dans la région S.M.D

En raison des potentialités halieutiques qu'offrent les côtes au sud du Maroc et la côte maritime de 320 km, la région S.M.D dispose d'atouts naturels qui la placent théoriquement en bonne position, pour renforcer et conquérir de nouveaux marchés, pour valoriser et écouler ses productions.

1.2.1.1. Infrastructures portuaires

Le développement des activités de pêche est conditionné par les infrastructures et les équipements portuaires mis au service de l'armement à la pêche.

La région Souss Massa Drâa couvre:

- ✓ trois ports de pêche: deux à Agadir et un à Sidi Ifni
- ✓ un village de pêcheur: Immessouane
- ✓ quatre points de débarquement aménagés: Immiouadar, Aglou, Sidi Boufdail et Rkount
- ✓ un site de pêche: Taghazout
- ✓ 10 points de débarquement: Tiguert, Aghroud, Tamraght, Tifnit, Douira, Sidi Rbat, Grisim, Mirleft et Gzira

A travers ces différents points de pêche, la région représente une production halieutique de près de 846.000 T pour une valeur de 6.9 milliards de dhs.

Le port d'Agadir à lui seul représente le premier port de pêche au niveau national avec une pêche hauturière qui représente plus de 50% de la production halieutique hauturière nationale en termes de valeur et de poids.

Durant la période 1998-2007, la valeur ajoutée du secteur de la pêche et aquaculture au niveau de la région a atteint 2,208 milliards de dhs plaçant la région au premier rang au niveau national. La région SMD a réalisé la part moyenne la plus importante de la valeur

ajoutée du secteur en contribuant à hauteur de 35,6% de la valeur ajoutée nationale de la pêche.

Tableau 3: Production halieutique des ports et points de débarquement dépendant de la région SMD en 2008 (Poids en Tonnes et valeur en millier de dhs)

Ports et villages de Pêche	La pêche Hauturière		La pêche côtière		La pêche Artisanale	
	Valeurs	Poids T	Valeurs	Poids T	Valeurs	Poids T
Agadir	1712455.04	33727.4	365933	81360	33000.4	5543
Sidi Ifni	**	**	64984.31	29084.76	26287.22	2925.12
Imessouane	**	**	**	**	12323	687
Taghazout	**	**	**	**	3512	88
Imiouadder	**	**	**	**	8360	251
Sidi Boufdail	**	**	**	**	3030	117
Rkout	**	**	**	**	406	16
Total SMD	1712455.04	33727.4	430917.31	110444.76	86918.62	9627.12
Total Maroc	2585215.04	67027	3240343	737979	1032867	41405
Pourcentage SMD	66.2%	50.3%	13.3%	15%	8.4%	23.3%

Source : Chambre des Pêches Maritimes

1.2.1.2. La flotte de pêche :

Tableau 4: Répartition de la flotte au niveau des ports dépendant de la région SMD (par segment de pêche) 2008

Ports	Hauturière	Côtière	Artisanale	Total
Agadir	236	307	1362	1905
Sidi Ifni	1	151	511	663
Total SMD	237	458	1873	2568
Total Maroc	339	1836	11154	13329
% SMD	70%	25%	17%	19%

Source : Chambre des pêches Maritimes

1.2.1.3. L'emploi dans le secteur :

Le secteur de la pêche à Agadir assure au total un emploi direct pour environ 13 896 marins permanents à bord de sardiniers, chalutiers, palangriers et bateaux congélateurs, dont 7 500 pour la pêche côtière et 5 270 marins pour la pêche hauturière qui emploie plus de 1100 étrangers (la plupart des coréens). Les emplois saisonniers sont estimés à 6 900. De même, les emplois à terre sont évalués à 2 500 permanents et 6 500 saisonniers.

1.2.2. La filière de transformation et de valorisation des produits de mer – Région S.M.D

Le Maroc constitue une plate-forme incontournable de valorisation et d'exportation des produits de la pêche. Les ressources halieutiques nationales sont en mesure de contribuer de manière plus significative à la sécurité alimentaire, à la création d'emplois, aux échanges commerciaux, à l'aménagement et au développement du littoral

Au niveau de la région du Souss-Massa-Drâa, La filière de transformation et de valorisation des produits de la mer occupe une place d'une importance particulière sur le plan économique en raison de l'apport considérable qu'elle génère en matière d'emplois, de création de valeur ajoutée, d'exportation et d'investissement. Son développement est freiné cependant par plusieurs entraves.

Tableau 5: Répartition des industries de valorisation des produits de la pêche dans la région SMD 2008

Activités	Agadir	Sidi Ifni	Total SMD	Total Maroc	% SMD
Conserves	15	**		45	33%
Semi conserves	14	2		34	47%
Congélation à terre En mer	38 211	1 **	39 211	190 359	21% 59%
Poissons frais	9	**	9	97	9%
Farine et huile de poisson	5	1	6	25	24%
Total	292	4	296	750	39%

Source : Département des pêches Maritime

1.2.3. L'industrie de conserve dans la Région de SMD

Cette industrie est connue pour être utilisatrice d'une main d'œuvre nombreuse. Sur un effectif global de 45 unités actives dans l'industrie de la conserve de poisson au Maroc, la région S.M.D, en compte 15, presque totalement implantées à Agadir dont la plupart sont spécialisés dans l'appertisation des petits pélagiques notamment la sardine, le maquereau et le thon. Les préparations de sardines fabriquées sont très variées (huile végétale, huile olive, sauce tomate...) mais elles restent, pour la plupart, classiques.

Le potentiel de traitement en place dans la région S.M.D, dépasse les possibilités d'approvisionnement en matière première vu que cette industrie dépend étroitement des fluctuations de la pêche côtière.

L'industrie de la région s'est organisée depuis plusieurs années pour sécuriser les approvisionnements à partir des autres régions au sud du pays.

L'activité exporte sur les marchés extérieurs près de 90% de la production. La tendance actuelle chez les plus grandes entreprises va dans le sens de la recherche de partenaires commerciaux pour s'intégrer dans les grands circuits régionaux de distribution avec à l'appui, le label de qualité Maroc et la compétitivité du produit. Les accords de libre échange ouvrent à cet égard des possibilités.

(Source : <http://www.cri-agadir.ma>)

1.3. Les entreprises du secteur enquêtées

La région S.M.D dispose d'un tissu industriel qui repose essentiellement sur l'industrie de transformation et de valorisation des produits agro-alimentaires. Elle dispose de 4 Zone industrielles (Tassila, Ait melloul, Anza, Zone d'Agadir) et 3 ports (l'ancien et le nouveau port d'Agadir et le port de Sidi Ifni).

Dans notre choix, on a pris en considération la multitude des zones et on a choisi dans chaque zone quelques entreprises au hasard en accordant également une importance à la part des exportations de chaque entreprise.

2. Le déroulement de l'enquête

Il y a lieu de signaler qu'après avoir commencé les enquêtes, certaines entreprises ont abandonné la production ce qui a limité les entreprises enquêtés également d'autres qui ont refusé de répondre au questionnaire pour des raisons inconnues.

Partie 3 : Analyse des Résultats

I. Analyse des Résultats de l'enquête

1. L'industrie de conserve de poisson

	Mains d'œuvres	Matière première	Les ingrédients	L'emballage	Entretiens des équipements	Produits fabriqués	Commercialisation
Aveiro	L'effectif est entre 500 et 800, leurs niveau de qualification est bon. l'entreprise assure des formations de qualité et un système d'alphabétisation	Sardine La MP souffre de l'irrégularité d'approvisionnement	Concentré de tomate Huile Sel	Boite de conserve (toutes formes) Carton (GPC)	Les équipements réceptionnés : Autoclaves, échangeurs... Appel d'un expert de l'extérieur plusieurs fois Les frais d'entretien sont très élevés	Conserve de poisson dont 90% destiné à l'export Innovation produit : Obligatoire	Les marchés à l'export sont l'Europe, USA, Orient, Afrique Les normes et les certifications : ISO 9001, BRC, IFS, HACCP
Cibel	L'effectif est 700 leurs niveau de qualification est bon. l'entreprise assure des formations de qualité et un système d'alphabétisation	Sardine, Thon et Maquereaux (l'irrégularité d'approvisionnement)	Huile, légumes, Arômes, et épices	Boites métalliques, étuis et cartons	Tous les types de machines sont réceptionnés : cuiseurs, sertisseuses... Appel d'un expert de l'extérieur plusieurs fois Les frais d'entretien sont moyens	Conserve de poisson dont 98% destiné à l'export Innovation produit : Très lente	Les marchés à l'export sont l'EU, USA, Moyen Orient, Afrique Les normes et les certifications : BRC, IFS Problèmes à l'export : Problème de traçabilité de MP (documentation INN) Retards de livraison Retards administratifs (DPM, ONP, ONSSA)
Consenor	400 personnes, leur niveau de qualification est moyen. Les formations assurées sont les formations internes et	Sardine (irrégularité d'approvisionnement)	Concentré de tomate Huile	Boites vides, cartons et étiquettes	Les machines réceptionnées : sertisseuses, autoclaves,... Appel d'un expert de l'extérieur	Conserve de poisson dont 80% destiné à l'export Innovation produit :	Les marchés à l'export sont l'EU, USA. Les normes et les certifications

	externes				plusieurs fois Les frais d'entretien sont logiques	Peut être très bénéfique (adapter la boîte à la taille de la sardine qui tend à devenir très grande	: BRC, IFS, HACCP Problèmes à l'export : L'obligation d'obtention d'un certificat de capture
Nouvelle Cosarno	500 personnes Les formations assurées sont les formations internes	Sardine, Maquereaux, Anchois et thon	Concentré de tomate Sel Arôme	Boîtes métalliques, étuis et cartons	Les machines réceptionnées : sertisseuses, Ettuyeuses... Les frais d'entretien sont élevés	Conserve de poisson : Thon, Maquereaux, Sardine dont 90% destiné à l'export Innovation produit : Bonne idée pour améliorer le rendement	Pas de stratégie marketing au niveau de l'unité Les marchés ciblés : UE, Sénégal
Nouvelle Société AMADIR	400 personnes de niveau de qualification bon L'entreprise assure des formations d'hygiène	Sardine, Maquereaux Mais cette MP souffre d'une irrégularité d'approvisionnement	Huile, sel, piments, tomate	Carton, Etuis, Boîtes vides	Tous types de machines réceptionnées Appel d'un expert de l'extérieur plusieurs fois Les frais d'entretien sont très élevés	Conserve de Sardine, et maquereaux (la part de l'export est 99,9%) Innovation produit : Selon les moyens soumis	Normes et certifications : HACCP
Unimer	350 personnes de niveau de qualification moyen Pas de formation au niveau de l'unité	Sardine	Huile, sel	Boîtes vides, carton	machines réceptionnées : laveuses, sertisseuses... l'entretien se fait 1 fois/an Les frais d'entretien sont convenable	Conserve de sardine à l'huile végétale (100% export)	Normes et certifications : HACCP

Commentaire :

D'après les résultats de l'enquête réalisée auprès des entreprises de la conserve de poisson dans la région de Souss Massa Drâa, on remarque qu'en principe la plupart des entreprises assurent des formations de qualité, d'hygiène mais le problème réside dans le fait qu'il n'y a pas d'évaluation ni à chaud, ni à froid pour vérifier s'il y a une amélioration chez les ouvriers ou non. L'effectif dépend de la taille de l'entreprise, le niveau de qualification est généralement satisfaisant (directeur (supérieur), cadres (Bac+5), Techniciens (Bac+2)). Pour le programme d'alphabétisation, il n'est pas appliqué pour toutes les entreprises (1 parmi 6 enquêtées).

L'industrie de la conserve est confrontée également au problème d'irrégularité d'approvisionnement du poisson ce qui pose des problèmes de gestion du personnel, principalement les saisonniers.

Un autre problème a été soulevé par les entreprises est celui de la dégradation de la qualité du poisson lors de son transport des ports de pêche à Dakhla et Laâyoune vers les lieux de transformation à Agadir.

Pour les ingrédients et l'emballage qui sont les mêmes pour toutes les entreprises, les retours se font normalement en cas de non respect de cahier de charge.

La plupart des entreprises affirme ainsi que les frais d'entretien des équipements sont très élevés vu que le nombre de fois où l'entreprise fait appel à un expert de l'extérieur est également élevé.

L'industrie de conserve est encore centrée sur le conditionnement en boîte de conserve métallique, le souhait des industriels est de pouvoir innover en matière d'emballage et de produit afin de gagner les nouveaux marchés et se positionner par rapport aux autres marchés traditionnels. Malheureusement, l'innovation est encore très lente à nos jours.

L'année 2010 a connu la mise en place d'une procédure pour la certification de captures destinées au marché européen, qui a posé énormément de problèmes aux industriels tels que le retard administratif pour l'obtention du certificat.

2. Les autres industries de pêche

	Type d'activité	Mains d'œuvres	Matière première	Les ingrédients	L'emballage	Entretiens des équipements	Produits fabriqués	Commercialisation
Atlantic Sea Products S.A	Congélation et semi conserve	L'effectif est 60, leurs niveau de qualification est bon (cadre : doctoral). L'entreprise assure des formations de qualité et des programmes d'alphabétisation	La MP est les céphalopodes et les anchois mais elle souffre d'une irrégularité d'approvisionnement et des contraintes de transport (rupture de chaine de froid)	Pas de retour et bon stockage (huile+sel)	Plastique, carton et boîte métallique L'objectif est de répondre aux contraintes réglementaires	Tous types de machines sont réceptionnés Appel d'un expert de l'extérieur plusieurs fois Les frais d'entretien sont très élevés	Semi conserve et céphalopodes congelés La part destinée à l'export est 80%	Pas de stratégie marketing Les marchés ciblés : France Normes et certifications : ISO 22000 Problèmes à l'export : certificat de capture
Bel Fish	Congélation du Poisson	L'effectif est 60, leurs niveau de qualification est bon (cadre : supérieur).	La MP est les céphalopodes elle souffre d'une irrégularité d'approvisionnement	Rien	Carton et plastique	Tous types de machines sont réceptionnés Appel d'un expert de l'extérieur plusieurs fois	céphalopodes congelés	Les marchés ciblés : UE
Dauphin pêche	Congélation des produits de mer	L'effectif est 12, leurs niveau de qualification est médiocre (1 seul technicien)	La MP est les céphalopodes elle souffre d'une irrégularité d'approvisionnement	glace, sel	Carton et plastique	_____	Poulpe, seiche et calmar congelés	Les marchés ciblés : Espagne Normes et certifications : HACCP Problèmes à l'export : Certificat de capture Retard administratifs (la marine)
Derhem Sea Food	Congélation et traitement des produits de la mer	L'effectif est 90, L'entreprise assure des formations informatiques	Sardine, sardinelle, Maquereaux et céphalopodes Elles souffrent d'une irrégularité d'approvisionnement	Sel, glace	Cartons, plastique	Tous types de machines Les frais d'entretiens sont moyens	Pélagique et céphalopodes congelés et traités	Les marchés ciblés : l'international Les normes et certifications : ISO 22000 Problèmes à l'export : certificat de capture
Etablissement El Hardoufi s.a.r.l	Congélation des céphalopodes	L'effectif est 60, leur niveau de qualification est bon. L'entreprise assure des formations internes et externes	La MP est les céphalopodes (irrégularité d'approvisionnement)	Pas d'ingrédients	Plastique et cartons Les contraintes à la réception est le délai de livraison et la qualité	Machines réceptionnées : Transpalette Les frais d'entretiens sont moyens L'approvisionnement en pièces de rechange est aléatoire (pas d'atelier d'approvisionnement)	Poulpe, seiche, calamar, Puntilla et Almandretta congelés (100% destiné à l'export)	Les marchés ciblés : Espagne Les normes et certifications : ISO 9001,2008 ISO 22000,2005

Frigo Tassila	Congélation et traitement des poissons	L'effectif est 60, leur niveau de qualification est bon. L'entreprise assure des formations de qualité	La MP est les céphalopodes	Rien	Barquettes, Cartons Les contraintes à la réception est le Retard de livraison	Pas de nouveaux équipements réceptionnés Pas d'atelier d'approvisionnement de pièces de rechange Les frais d'entretiens sont élevés	Les céphalopodes congelés Innovation produits : rien	Pas de stratégie marketing Les marchés ciblés : UE Les normes et certifications : Pas encore
GRUPECHE s.a.r.l	Congélation des produits de la mer	L'effectif est 20 Pas de formations	Le poisson frais (irrégularité d'approvisionnement)	Sel	Cartons, Plastique	Pas de nouvelles machines réceptionnées Approvisionnement extérieur en pièces de rechange	Les poissons congelés	Pas de stratégie marketing Les marchés ciblés : l'international Problèmes à l'export : certificat de capture
SOFRIGAM s.a	Elaboration et congélation des denrées de la mer	L'effectif est 47, leur niveau de qualification est bon. L'entreprise assure des formations externes	Les poissons bleus	Sel, glace	Cartons, plastique (conformité alimentaire via des attestations d'alimentarités délivré par le fournisseur	Pas d'atelier de pièces de rechange Les frais d'entretiens sont moyens	Poissons congelés (70% destiné à l'export)	Les marchés ciblés : le marché européen Les normes et certifications : HACCP Problèmes à l'export : Au niveau de la documentation justifiant les lots par les fournisseurs
Top Quality Fish Service	Semi conserve	L'effectif est 47, L'entreprise assure des formations d'hygiène	Anchois et poulpe (irrégularité d'approvisionnement) Problèmes du froid lors du transport	Vinaigre d'alcool CH3COOH E330 Sel	Seaux et barquette	Equipements réceptionnés : les équipements de Labo et les équipements frigorifiques Les frais d'entretiens sont logiques	Produits semi fini	Les marchés ciblés : France Les normes et certifications : ISO 22000

Commentaire :

Pour affiner l'analyse et la rendre plus fiable, ainsi qu'augmenter l'effectif des entreprises enquêtées on a élargi l'enquête pour qu'elle couvre également les autres filières l'industrie de pêche (congélation, Semi conserve, farine et l'huile de poisson) et afin de tirer le maximum de contraintes au niveau de la capture, le transport, la manutention et lors de l'exportation des produits finis.

II. *Analyse SWOT*

L'enquête menée auprès des entreprises nous a permis de déceler les contraintes qu'ils rencontrent ainsi que les points forts qui se présentent dans le secteur de conserve de

poisson au niveau de la Région de Sous Massa Drâa. Et pour bien détailler ces points, on a procédé à une analyse SWOT (Strengths : forces, Weaknesses : faiblesses, Opportunities : opportunités, Threats : menaces).

FORCES	Faiblesses
<p>Premier exportateur mondial de sardines en boîtes et 3ème exportateur mondial de maquereau</p> <p>Des marchés à l'export en forte croissance</p> <p>Matière première abondante</p> <p>Prix de la matière première</p> <p>Outils industriels performants</p> <p>Coût de la main d'œuvre</p> <p>poids majoritaires sur le marché de l'UE</p> <p>position concurrentielle vis-à-vis du principal producteur européen (Portugal)</p>	<p>Approvisionnement irrégulier</p> <p>Une ressource peu diversifiée limitant les opportunités de valorisation</p> <p>Faible valeur ajoutée : Qualité de la matière première au débarquement (déclassement fréquent vers les farines)</p> <p>Un effort de pêche non adapté</p> <p>Pas d'innovation produits - « packaging »</p> <p>Faiblesse marketing limitant la valorisation du « label Maroc »</p> <p>Non respect de chaine de froid</p> <p>L'échec des programmes de mise niveau</p> <p>Retard administratif (certificat de capture)</p> <p>une logistique peu compétitive</p>

Opportunités	Menaces
<p>Développement du marché de la sardine à l'huile végétale premier prix (Afrique, Hard discount UE)</p> <p>Baisse drastique de la production portugaise et Espagnole</p> <p>Valeur nutritionnelle et demande des Consommateurs</p> <p>Nouveaux mode de consommation des produits de la mer (filets, plats cuisinés ...)</p>	<p>Apparition massive et agressive de nouveaux entrants (Lettonie, Pérou, Équateur, Thaïlande)</p> <p>Des marchés internationaux fortement concurrentiels de plus en plus exigeants</p> <p>Achat sur les critères prix dans la majorité des pays (sauf en Europe)</p> <p>Pression pour élargir la dénomination sardines à d'autres espèces (sardinops)</p> <p>Pression « prix » des grands groupes de distribution internationaux</p>

Pertes de popularité pour la sardine en conserves

FORCES

Leader dans le domaine de conserve

Un positionnement historique de leader sur certains produits phares le Maroc est au premier rang des exportateurs mondiaux de conserves de sardine "*sardina Pilchardus*". L'offre de conserves de sardines se décline en une vingtaine de produits : des sardines entières, des sardines sans arête et sans peau et les

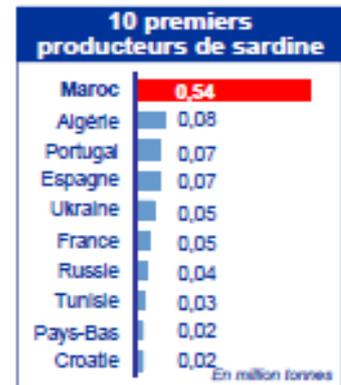


Figure 11: 10 premiers producteurs de Sardine

filets de sardines. Les variantes sont à l'huile végétale, l'huile d'olive, l'huile pimentées, l'huile et à la tomate, l'huile au nature et l'huile au citron. Toutefois, le principal volume d'exportation est constitué par les sardines entières à l'huile végétale. Le maquereau est le deuxième poste d'exportation de l'industrie de la conserve. Le Maroc est placé 3ème exportateur mondial de maquereau.

Marchés en croissance

La comparaison entre les différents marchés d'exportation de la conserve de sardine à l'aide de l'examen des données fournies élaboré par la FENIP et le ministère des pêches montre que l'Afrique est le premier marché (de 42 à près de 50% du total selon les années) à l'exportation des conserves de sardines devant l'Europe qui absorbe de 32 à 40% du total selon les années.

Les produits diffèrent notablement d'un marché à l'autre : le marché africain est d'abord un marché de prix qui ne peut absorber que les produits les plus basiques et les meilleurs marchés de la production marocaine. Le marché européen est plus demandeur de produits plus élaborés ou mieux présentés ce qui justifie un différentiel de prix entre l'Europe et l'Afrique qui varie de d'environ 10% à près de 20% selon les années.

Le marché du moyen orient est le troisième marché en importance pour la conserve de sardines marocaines. Son positionnement prix est du même type que le marché africain.

Le marché nord américain qui fait l'objet de l'attention des industries marocains car les produits sont au moins aussi bien valorisés que sur le marché européen.

Matière première abondante

Le Maroc dispose d'atouts indéniables en ce qui concerne les ressources halieutiques. Le pays a en effet une longueur de côte importante (3 500 Km,) située sur les rivages atlantique et méditerranéenne et bénéficie de caractéristiques hydro-climatiques très favorables : vents alizés, remontée des eaux froides profondes riches en nutriments. Ces conditions ont entraîné l'abondance des ressources halieutiques. Les stocks exploités sont toutefois dominés par des petits pélagiques et des céphalopodes. Dans ces deux familles, la sardine et le poulpe constituent les espèces les plus importantes dans les prises totales.

Prix de la matière première

En matière de détermination des prix du poisson, la législation marocaine a toujours fait une distinction entre le poisson frais et le poisson industriel. Seules les enchères publiques organisées au fur et à mesure des arrivages dans les halles aux poissons permettent la fixation des prix. En effet, les propositions de prix émanent des deux parties (offreur et

demandeur), avec un maximum proposé par l'offreur et un minimum suggéré par les demandeurs. L'administration de tutelle ne joue qu'un rôle d'arbitre entre les deux parties.

Outils industriels performants - main d'œuvre

Au Maroc, l'industrie de la conserve s'oriente de plus en plus vers le développement des produits à haute valeur ajoutée. Des procédés de fabrication nouveaux, faisant appel à une technologie moderne et à une main d'œuvre disponible et bon marché voient de plus en plus le jour.

Poids majoritaires sur le marché de l'UE

La proximité des marchés demandeurs, particulièrement le marché communautaire, premier importateur mondial de poissons et premier client du Maroc, est un atout fondamental qui donne au Maroc un avantage compétitif à condition de répondre aux exigences des marchés en terme de régularité de l'offre, de qualité et de traçabilité des produits.

Position concurrentielle vis-à-vis du principal producteur européen (Portugal)

Le Maroc augmente ses possibilités sur le marché européen, du fait de la presque disparition d'un de des concurrents traditionnels (Portugal).

FAIBLESSES

Approvisionnement irrégulier et l'hétérogénéité de la matière première

L'industrie de la conserve de poisson est confrontée au problème de l'irrégularité des apports. Si les entreprises devaient tourner, en principe, 200 jours par an, excluant les jours fériés et la saison morte hivernale, elles ne réaliseraient plus que 100 à 120 jours.

Cette irrégularité des approvisionnements pose des problèmes de gestion du personnel, notamment des saisonniers. Elle renchérit, également, les frais fixes. Le secteur emploie 3.000 à 3.500 permanents et 25.000 à 30.000 saisonniers, principalement des femmes. Les prix de revient des produits de la conserve se sont donc renchérissés en plus du coût de transport de la matière première des ports du Sud vers les régions de production où sont situées la plupart des usines. En effet, les approvisionnements se basent essentiellement sur les ports du Sud (Tan-Tan, Laâyoune, Sidi Ifni) au détriment des ports du Nord (Agadir, Essaouira et Safi).

L'irrégularité des approvisionnements est aggravée par le fait que les conserveurs sont de plus en plus concurrencés par les fariniers pour ce qui est des achats de la matière première. Les pêcheurs préfèrent de plus en plus livrer aux fariniers bien que le prix offert demeure inférieur à celui de la conserve, car ils ont moins de contraintes sur la qualité ou le choix de la catégorie de produit à livrer.

Cette irrégularité est également une conséquence de la surexploitation du stock des ressources halieutiques qui a subi une importante dégradation. Dans une récente étude, l'INRH (Institut National de Recherche Halieutique) a dressé un bilan alarmant sur l'état du stock des ressources halieutiques au Maroc. En effet, 50% des stocks sont jugés dans un état de surexploitation plus ou moins avancée, 40% sont considérés comme étant actuellement pleinement exploités et seulement 10% semblent encore peu touchés par la pression de pêche.

En dépit des mesures techniques de gestion qui ont été introduites dans certaines pêcheries, plusieurs espèces se trouvent de plus en plus menacées.

L'état de surexploitation dans ces pêcheries s'explique par deux principaux facteurs. D'abord, dans le régime d'exploitation en vigueur, on utilise des filets de pêche peu sélectifs à maillage étroit. Ensuite, l'accumulation des capacités de capture rend l'effort de pêche déployé sur les stocks cibles supérieur à l'effort optimal que peut supporter la ressource.

Une ressource peu diversifiée

Le Maroc ne dispose pas d'une véritable politique de gestion des ressources, ce qui a engendré une exploitation déséquilibrée des stocks. Avec des ressources peu diversifiées, les opportunités de

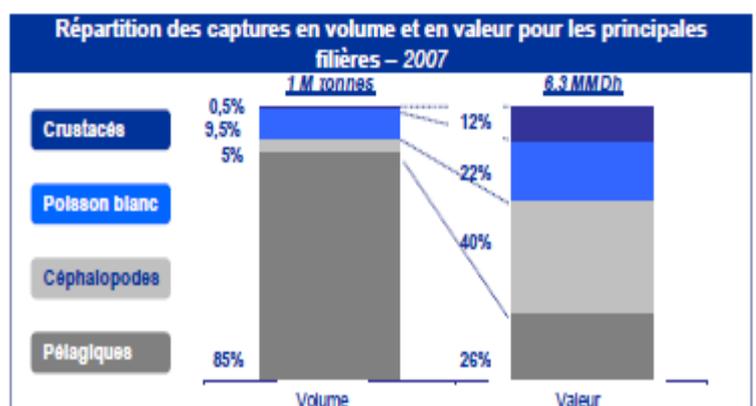


Figure 12: Répartition des captures en volume et en

valeur pour les principales filières - 2007

valorisation se voyaient limitées. En effet 85% des volumes débarqués sont constitués de pélagiques, et représentent seulement un quart de la valeur totale.

Faible valeur ajoutée

Au Maroc, une bonne partie des produits halieutiques est destinée aux industries de sous-produits : huile et farine de poissons. Or ces sous-produits ne présentent généralement qu'une faible valeur ajoutée. De même, une part importante des captures est destinée à l'export sans aucune transformation. D'après les statistiques de l'ONP, plus de 90% des captures de pélagiques et du poisson blanc sont exportées dans l'état brut. Et toujours d'après la même source, 41% de la capture en tonnage ne représente que 3% de la valorisation des produits finaux.

L'intégration des opérateurs de la capture et de la transformation dans une gestion commune de la filière pêche est donc très faible, ce qui rend très difficile la mise en place d'un partenariat économique permettant d'assurer une répartition harmonieuse de la valeur ajoutée de la filière.

En réalité, les opérateurs de la capture n'ont pas intérêt à améliorer significativement la qualité des prises débarquées et les relations commerciales avec le secteur de la transformation. En effet, le gain potentiel est souvent nettement inférieur au surcoût ou à la perte de chiffre d'affaires impacté par les opérations nécessaires à l'amélioration de la qualité du produit.

La faible intégration de la filière s'explique également par la séparation spatiale entre les débarquements réalisés majoritairement au Sud et la fabrication de conserves réalisée majoritairement au Centre du pays (Agadir et Safi). Cela constitue un obstacle à la mise en place d'une démarche « qualité » et de gestion commune de la ressource du filet à la boîte.

Un effort de pêche non adapté

L'effort de pêche est surdimensionné au Nord et sous-dimensionné au Sud par rapport au potentiel de captures.

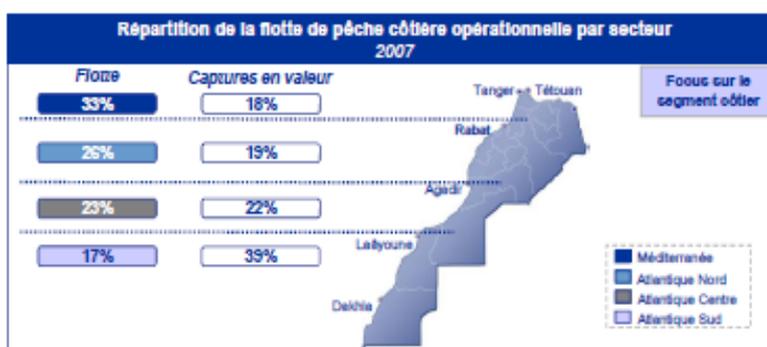


Figure 13: Répartition de la flotte de pêche côtière opérationnelle par secteur 2007

Pas d'innovation produits - « packaging »

L'industrie marocaine de la conserve est encore centrée en majorité sur le conditionnement traditionnel en boîte métal. Leur souci en temps réel n'est pas le développement de nouveaux produits avec de nouveaux emballages mais l'adaptation de la boîte métallique à la taille du poisson vu les pertes énormes causées lorsque le poisson est de grande taille.

Ce positionnement actuel de la majorité des industriels marocains sur des produits classiques rend donc difficile l'introduction et la maîtrise de nouvelles technologies.

Faiblesse marketing

Le label marocain souffre d'un manque de notoriété et la demande interne reste très faible. La faiblesse du taux de réussite de lancement de nouveaux produits dévoile une politique commerciale des acteurs sans démarche marketing performante.

Non respect de chaine de froid

Le poisson, tel qu'il est pêché en mer est d'excellente qualité. Mais les conditions de son transport puis de son déchargement au port le rendent parfois inexploitable pour l'industrie. Le déplacement des ressources vers le sud contribue également la détérioration de la qualité vu la longueur du trajet.

L'échec des programmes de mise niveau

Au cours de ces quinze dernières années, trois programmes de mise à niveau ont été lancés au profit du secteur halieutique : le programme de mise à niveau industriel de 1997, le plan de mise à niveau de la pêche côtière et artisanale (2005-2009), le plan Ibhar lancé en 2008 et le plan «Halieutis » mis en place en 2009.

S'il est encore trop tôt pour se prononcer sur les résultats du plan «Halieutis » en raison de son caractère récent, les deux premiers programmes ont donné lieu à des résultats décevants.

Ainsi, le programme de mise à niveau industriel, qui a pour but d'accroître la compétitivité des entreprises de valorisation des produits de la mer s'est soldé par échec. Une enquête

menée auprès d'un échantillon de PME du secteur de la pêche a permis de rendre compte de la faiblesse de l'impact du programme de mise à niveau adopté sur la compétitivité des entreprises sondées. Les résultats obtenus suggèrent un grand retard managérial, technique et technologique des entreprises interviewées.

Les normes sanitaires, phytosanitaires et environnementales exigées par les principaux pays importateurs des produits de la mer, ne sont que partiellement respectées. De même, le système de contrôle sanitaire est souvent peu efficace et trop long. Selon certains professionnels, la charge financière qu'impliquent l'inspection et l'analyse systématique avant l'export est trop lourde (analyse microbiologique, vérification du taux d'histamine et éventuellement le mercure).

La faible implication des entreprises de transformations des produits de la mer dans le processus de mise à niveau est inhérent à plusieurs facteurs : le manque de visibilité, le démarrage tardif de la campagne de sensibilisation, l'inefficacité de la politique de communication, l'absence de traitement différencié, la complexité du dispositif utilisé (multiplicité des acteurs impliqués dans la gestion du programme de mise à niveau).

Les deux autres programmes sont destinés exclusivement à la pêche côtière et artisanale. Les actions prévues portent essentiellement sur la modernisation de la flotte, le renforcement des structures d'accueil (Villages de Pêcheurs et Points de Débarquement Aménagés) et de commercialisation et l'amélioration des conditions de vie, de travail et de sécurité des pêcheurs. En dépit de l'enveloppe budgétaire consacrée à ces programmes (environ un milliard de dirham pour le premier et cinq milliards de dirhams pour le second), l'état de la pêche côtière et artisanale n'a pas beaucoup changé. Les professionnels ont l'impression que les effets de ces programmes ont tardé à se manifester en raison des structures peu adaptées à une meilleure opérationnalisation.

Retard administratif (certificat de capture)

Le Maroc a mis en place une procédure, effective depuis le 1er janvier 2010, pour la certification de ses captures à destination du marché européen, conformément à la nouvelle réglementation.

Cette procédure de contrôle s'inscrit dans le cadre de la mise en application du nouveau dispositif de l'UE pour la lutte contre la pêche illicite, non réglementée et non déclarée, entré en vigueur à partir du 1er janvier, et stipulant que tout produit destiné aux marchés de l'UE doit justifier d'un certificat de capture.

Portée du règlement CE 1005-2008

- ✓ Tous les navires de pêche en exercice dans toutes les mers et océans;
- ✓ Tous les produits de la pêche bruts ou transformés qui se trouvent sous les compétences de l'UE (son territoire et ses ressortissants)

Exception: les poissons d'eau douce, des produits d'aquaculture et autres d'importance mineure.

Certificat d'origine des captures

Le modèle du certificat de capture et de réexportation (voir annexe 5) comporte:

- Une partie Certificat de capture;
- Une partie Certificat de réexportation
- Un document de transport

Procédure documentaire de certificat d'origine des captures :(Voir ANNEXE 4)

C'est la contrainte la plus actuelle selon les industriels. Le problème relevé réside dans la multiplicité des certificats accompagnant une expédition tel qu'exigé par le nouveau dispositif UE, ce qui nécessite la mise en place de moyens suffisants pour une validation dans des délais adéquats de la part des autorités espagnoles compétentes.

Ainsi que le retard des procédures vu que si on a manqué d'un certificat désignant un lot déterminé, le certificat de capture ne peut pas être délivré. Donc, aucun certificat sanitaire n'est délivré ce qui retarde la procédure d'exportation.

Une logistique peu compétitive

Les prestations logistiques offertes sont peu compétitives comparativement aux standards internationaux.

- ✓ Procédures douanières lourdes

- ✓ Délais de livraison importants
- ✓ Coûts logistiques élevés
- ✓ Faible nombre de prestataires spécialisés dans la logistique et plus particulièrement la logistique réfrigérée
- ✓ Cadences de déchargements portuaires lentes

OPPORTUNITÉS

Développement du marché de la sardine à l'huile végétale

L'offre de conserves de sardines se décline en une vingtaine de produits : des sardines entières, des sardines sans arête et sans peau et les filets de sardines. Les variantes sont l'huile végétale, l'huile d'olive, l'huile pimentées, l'huile et à la tomate, l'huile au naturel et l'huile au citron. Toutefois, le principal volume d'exportation est constitué par les sardines entières à l'huile végétale.

Valeur nutritionnelle et demande des Consommateurs

Le Maroc bénéficie de la qualité nutritionnelle reconnue mondialement de l'espèce «Sardina pinchard».

Nouveaux mode de consommation des produits de la mer

Dans le cadre de la stratégie du Ministère des Pêches Maritimes qui vise à développer de nouveaux produits à haute valeur ajoutée, à doubler la consommation nationale à augmenter les exportations, des études ont été réalisées portant sur la faisabilité technique et financière de la production de nouveaux produits à base de poisson

Parmi ces nouveaux modes de consommation :

- ✓ Plats cuisinés à base de poisson : Il s'agit de la fabrication des produits suivants :
 - plats à base de poisson, sauce et garniture
 - salades à base de poisson
 - plats à base de poisson et sauce
- ✓ Filets de sardines : Fabrication de filets de sardines au naturel à partir de la sardine fraîche. Les produits subissent préalablement un traitement thermique de

pasteurisation qui a pour vertu de préserver la quasi totalité des vitamines contenues dans les matières premières.

- ✓ Pâtés, beurres et mousses à base de sardine : Fabrication de pâtés, pâtés à tartiner, beurres pour toast, mousses à bases de sardines mélangées avec d'autres ingrédients (légumes, épices, crustacés, etc.). La sardine peut être fraîche ou congelée.

Il y a également le projet de l'INRH d'Agadir : Une saucisse à la sardine développée par une équipe de microbiologistes de l'Institut des recherches halieutiques d'Agadir. Elle permettra aux habitants des villes non côtières de bénéficier de toutes les qualités nutritionnelles des sardines. Elle peut être conservée dans une température ambiante et a une durée de vie avoisinant les trois mois.

Une proximité géographique et un accès douanier privilégiés

Les accords douaniers permettent aux produits marocains un accès privilégié à un marché d'1 milliard de consommateurs.



Figure 14: Accords douaniers Maroc à l'export

MENACES

Des marchés internationaux fortement concurrentiels de plus en plus exigeants

Les marchés à l'export, fortement concurrentiels, mettent en place des normes et certifications de plus en plus contraignantes.

Un renforcement des exigences des consommateurs des marchés :

- ✓ *Qualité Traçabilité* : « Paquet hygiène » réglementation visant à renforcer et à homogénéiser l'encadrement technique et juridique de la sécurité sanitaire des denrées alimentaires et des aliments pour animaux au sein de l'espace économique européen.
- ✓ *Respect de l'environnement* : Eco labels – Europe...

Pression pour élargir la dénomination sardines à d'autres espèces (sardinops)

La conserve de sardine a été confrontée ces dernières années à une concurrence déloyale due à la mise sur le marché international, notamment celui de l'Union Européenne, d'espèces de poissons en conserve d'origine latino-américaine qui sont indûment étiquetées sous la dénomination « Sardine ».

Cette dénomination « Sardine » est exclusivement utilisée pour la « Sardina Pilchardus Walbum » dont le Maroc est un grand producteur et exportateur mondial. Ceci dit la commercialisation sous l'appellation conserve de sardine d'autres espèces que la "Sardina Pilchardus Walbum" aura des répercussions négatives et indéniables sur le secteur de l'industrie de la conserve de poisson et pourraient même mettre son existence en péril. En effet, l'usurpation de cette dénomination est de nature à induire le consommateur en erreur et vise à exploiter l'image de marque forgée par les pays producteurs de l'espèce "Sardina Pilchardus Walbum" depuis plus d'un siècle et par là même peut porter préjudice aux secteurs correspondants par les conséquences socio-économiques qui peuvent en découler.

Pression « prix » des grands groupes de distribution internationaux

La pression forte des grands groupes de distribution internationaux qui cherche à s'assurer une position dominante sur l'ensemble des segments des produits oblige les commerçants à rechercher un nouveau positionnement permettant de se maintenir. La voie d'un positionnement sur des produits à forte valeur ajoutée et d'un service amélioré semble la solution privilégiée.

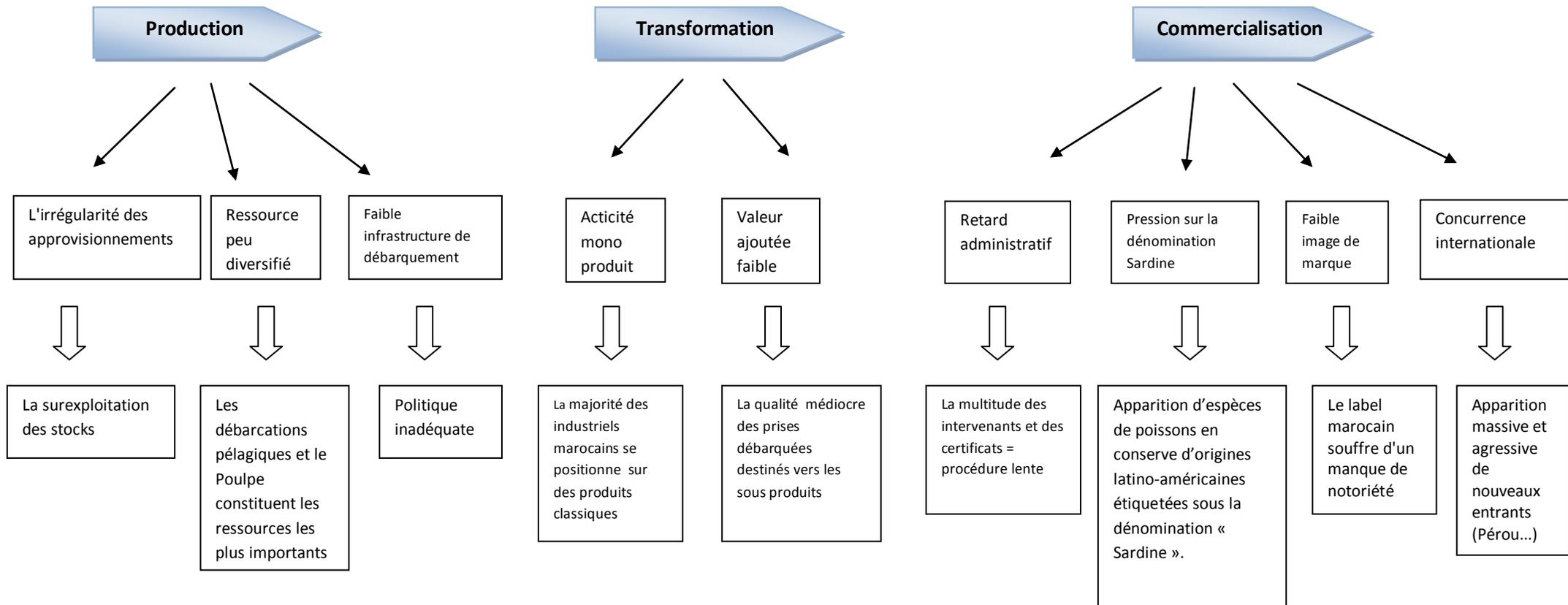
Pertes de popularité pour la sardine en conserves

La perte de popularité du produit -la sardine en conserve- le goût du consommateur s'étant déplacé vers les conserves de thon.

La baisse de la consommation de conserves de sardine sur le plan mondial, mais surtout dans les pays d'Europe et d'Amérique du Nord, a poussé certains pays à se reconvertir dans le thon en conserve.

III. Arbre des contraintes

Contraintes à l'exportation des produits de l'industrie de conserve au Maroc



Conclusion

Les ressources halieutiques nationales sont en mesure de contribuer de manière plus significative à la sécurité alimentaire, à la création d'emploi, aux échanges commerciaux à l'aménagement et au développement du littoral. En effet, le Maroc dispose d'un patrimoine halieutique appréciable mais également fragile qu'il s'agit de préserver et de consolider de manière à en répartir équitablement les retombées bénéfiques entre les générations actuelles et futures.

Dans un contexte international, marqué tout à la fois par une intense pression sur les pêcheries et la restriction d'accès aux zones de pêche, la problématique halieutique de demain se pose en terme de disponibilité de la ressource pour répondre à une demande de plus en plus forte des produits de la mer. Ainsi, la politique marocaine des pêches maritimes prend ses fondements dans ce nouveau contexte qui plaide pour la préservation des ressources, une exploitation durable et une meilleure valorisation des potentiels générés.

Le gouvernement du Maroc, considérant les efforts consentis et l'ampleur de la tâche qui reste à accomplir, a opté pour une stratégie de croissance économique élevée, durable et génératrice d'emplois. Une stratégie de croissance qui s'appuie en grande partie sur une politique de promotion des exportations et de diversification de l'offre en améliorant l'efficacité du tissu productif et en optimisant l'utilisation des ressources halieutiques dans le cadre d'un développement durable.

Il est question de saisir l'opportunité offerte par un marché caractérisé par des barrières non tarifaires mais exigeant au niveau de la qualité et, de prendre en compte l'attention particulière accordée par la communauté internationale aux problèmes d'aménagement des pêcheries. Cette orientation stratégique, offre l'occasion de poser les jalons d'une politique d'aménagement basée sur de nouvelles opportunités de développement, génératrices d'emplois et de prospérité économique et sociale. C'est aussi l'occasion de doter la région S.M.D des moyens nécessaires pour compléter l'arsenal d'infrastructures de base à même de permettre une exploitation durable, économiquement rentable et socialement prospère et équitable.

Néanmoins, ceci implique une approche participative pour la mise à niveau du secteur des pêches dans toutes ses composantes. Une stratégie qui présente une opportunité pour l'accroissement de la valeur ajoutée le long de la filière et l'amélioration de la compétitivité sur la base d'appuis multidimensionnels serait en mesure d'ouvrir de nouveaux espaces de prospérité durable moyennant une politique rigoureuse de gestion et d'aménagement des pêches.

Donc, afin de promouvoir les exportations marocaines de la conserve de poisson, on propose les recommandations citées dans la partie ci après.

Recommandations

AU NIVEAU DE LA CAPTURE

La bonne gestion des Repos biologiques

Les périodes de repos biologique sont faciles et gérables, mais elles entraînent des effets pervers, parfois même en contradiction avec les objectifs fixés initialement. Ainsi, le fait d'arrêter quelque quatre-cent navires pour les faire repartir au même moment et dans le même espace. Il pose un problème de concentration massive de l'effort de pêche sur des zones délimitées et pendant un laps de temps de plus en plus réduit. Donc l'action nécessaire c'est de pouvoir dispatcher les navires après la période de repos dans des zones séparées en dressant un planning pour éviter la surexploitation.

Gestion rationnelle des ressources halieutiques

Pour la réussite du nouveau projet, il est nécessaire de :

- ✓ Généraliser la mise en place des plans d'aménagement à toutes les pêcheries qui font, ou qui peuvent faire, l'objet d'une surexploitation et à toutes les catégories de pêche.
- ✓ Renforcer les moyens de contrôle pour l'application des mesures de préservation de la ressource.
- ✓ Obliger l'ensemble des opérateurs dans les eaux marocaines de décharger leurs prises dans les ports marocains pour permettre le contrôle aussi bien les prises.

Veille et recherche scientifique

La gestion moderne des pêches dépend en grande partie de l'évaluation scientifique des stocks qui devrait donner lieu à des mesures rationnelles d'exploitation des stocks de poissons. Toutefois, les sciences présentent des lacunes dans les méthodes d'évaluation des stocks en raison de la complexité des systèmes environnementaux et de la non disponibilité de quantités suffisantes de données. Ceci se répercute sur la qualité et l'exactitude des évaluations des stocks réalisées par les organismes nationaux.

Une meilleure connaissance de la biologie des espèces, de la dynamique des populations, des interactions entre les différentes espèces, des effets des facteurs climatiques et autres

facteurs environnementaux, permettrait-elle d'effectuer des évaluations plus fiables des stocks et des prévisions plus justes de la façon dont les stocks seraient touchés par la pêche. Donc cela nécessite d'intensifier la recherche scientifique, lui accorder le financement nécessaire et rassembler les efforts des différentes parties intéressés (INRH, FENIP...).

L'installation des systèmes de réfrigération performants au niveau des moyens de transport

Les bancs de pélagiques migrent de plus en plus vers le sud, ils s'éloignent ainsi des unités de production et augmentent les coûts de transport et les risques de non-qualité. Donc, plus que la moitié des captures sont destinés aux industries de sous-produits (huile et farine de poisson), vu que cette industrie présente moins de contraintes sur la qualité.

Afin de faire face à cette détérioration de la qualité de poisson lors de son transport vers les lieux de transformation et surtout pour éviter la rupture de la chaîne de froid, les camions doivent être équipés d'un système de réfrigération et de conservation performant avec un système d'inspection et d'audit pour contrôler sa bonne fonctionnalité.

L'amélioration des conditions de travail et de vie des pêcheurs

La couverture sociale et l'assurance maladie obligatoire sont aujourd'hui généralisées dans les secteurs de la pêche côtière et hauturière. Concernant le secteur de la pêche artisanale il y a encore du retard donc il faut généraliser l'inscription maritime à tous les marins pêcheurs artisans.

La mise à niveau du secteur par la modernisation de la flotte

La mise à niveau du secteur par la modernisation de la flotte et la maîtrise de la qualité afin de répondre aux exigences des marchés internationaux :

- ✓ L'équipement et l'outillage des équipages
- ✓ L'application d'un revêtement alimentaire et imputrescible des cales
- ✓ Et, éventuellement (sorties supérieures à 1 jour), l'isolation thermique de la cale.

NB : des bateaux équipés il en existe. Mais, ils se spécialisent surtout dans la pêche hauturière

Toutefois, cet effort de modernisation des moyens de conservation des captures est à mettre en parallèle aussi bien avec les possibilités d'accès au crédit qu'avec l'adoption d'une réforme en matière de contrôle qualité.

D'importantes dispositions peuvent être adoptées :

Le développement d'un nouveau système de taxation réprimant la mauvaise qualité des produits débarqués incitera à la valorisation des captures de la flotte de pêche. Le maintien en hausse de ces prélèvements peut se justifier comme étant un levier facilitant le succès de la modernisation des moyens de conservation des captures.

Toutefois, une taxation liée à l'activité de la pêche ne peut être considérée que comme une formule d'appoint à utiliser en conjonction avec une méthode plus directe de limitation de l'effort de pêche.

AU NIVEAU DE LA TRANSFORMATION

Le développement du secteur de l'emballage conditionnement

Au Maroc le secteur de conserve de poisson souffre encore du conditionnement dans la boîte de sardine traditionnelle.

L'objectif c'est le développement d'emballage qui représente une évolution qui est à la faveur des développeurs et du marketing : image modernisée des produits «en conserves», et aussi des consommateurs ainsi qu'une position forte sur le marché de concurrence.

Exemple : L'utilisation de l'emballage souple, les sachets souples sont plus faciles à distribuer (le transport coûte moins cher), l'entreposage des sachets souples vides demande également moins d'espace, également, il n'est pas nécessaire de chauffer aussi longtemps grâce à la faible épaisseur de la paroi (économie d'énergie).

L'objectif ne peut être atteint que si les industriels montrent la volonté nécessaire en réservant un budget propre à la recherche en matière d'emballage au sein de l'unité qui sera financé en partie par l'état.

Encouragement de l'innovation par des prix nationaux

Le renforcement des compétences par la formation

Les entreprises doivent accorder un intérêt particulier à la formation des ressources humaines Pour assurer une bonne maîtrise des procédés et satisfaire les exigences de la qualité imposées par les pays importateurs.

La généralisation des systèmes d’alphabétisation des ouvriers

Presque 90% des entreprises enquêtées n’ont pas un programme d’alphabétisation des ouvriers ce qui pose un problème de communication lors des séances de sensibilisation.

Pour les 10% qui restent, le programme est assuré soit au sein de l’unité, soit par des instituts spécialisés.

L’intérêt est de pouvoir généraliser le système d’alphabétisation pour éviter toute entrave de manque de compréhension lors de programme de sensibilisation.

La modernisation des entreprises en mer et à terre

La contribution à une meilleure valorisation des produits de la mer par l’amélioration des process industriels, le développement de nouveaux produits et l’amélioration de la qualité ainsi que l’instauration progressive de la labellisation de ces produits.

Valorisation des écarts de triage des produits de la mer

Les écarts de triage des produits de la mer concernent tous les produits frais plus au moins endommagés lors de la capture et de la pêche, le transport, la manutention ou retirés après triage dans les usines (les poissons sans têtes ou légèrement écrasés..). La demande de cette activité est croissante surtout dans le marché européen.

Tous ces produits frais de haute valeur nutritive peuvent être collectés puis revalorisés pour en fabriquer des sous-produits très variés tels que le surimi, le sushi , les sauces ou genre de mayonnaise à base de produits de mer qui servent pour aromatiser les salades ou certains plats cuisinés pour renforcer leurs goûts.

AU NIVEAU DE LA COMMERCIALISATION

Le certificat de capture

La création d'un Bureau qui rassemble des représentants de ces différents services pour aider à limiter les délais vu la multiplicité des intervenants dans la procédure des exportations (ONSSA, EACCE, DPM, ODEP, les services douaniers...). Ainsi que l'informatisation des certificats pour faciliter l'accès à la documentation.

Redynamiser du circuit de commercialisation

La mise à niveau, la modernisation et le renforcement de son réseau de commercialisation, et d'autre part, l'amélioration continue des systèmes de commercialisation en vigueur pour une plus grande efficacité des marchés.

Améliorer la valorisation des petits pélagiques

Cette valorisation se manifeste par Eco-certification de la pêche de petits pélagiques et la Revitalisation de l'image de la sardine Maroc.

Développer une stratégie d'exportation de produits de haute valeur ajoutée

L'industrie de la conserve marocaine dispose de deux voies de développement complémentaires, mais fondamentalement différentes :

- ✓ La production de **produits basiques** (conserves à l'huile végétale ou à la tomate), d'une bonne qualité standard mais surtout avec des niveaux de prix très compétitifs;
- ✓ La production de **produits classiques haut de gamme** (conserves à l'huile d'olive ou aux aromates) et de produits à forte valeur ajoutée (conserves de sardines sans peau sans arêtes et de filets de sardines).

Les actions promotionnelles

La participation aux manifestations à l'étranger doit être encouragée. En effet la plupart des industriels pensent que cette participation aux foires et salons est inutile pour la simple raison qu'ils n'ont pas de problèmes de clients mais plutôt des difficultés d'approvisionnement. Or, ces rencontres permettent de connaître de nouveaux marchés, de spéculer sur les prix, d'avoir des commandes de nouveaux produits, de gagner la confiance des clients.

Références bibliographiques

Le ministère de pêche maritime : département des industries de pêche.

EACCE

Infosamak

La délégation de la pêche maritime à Agadir

DOCUMENTS

La situation mondiale des pêches et de l'aquaculture, 2010.

Actualité Export : Revue trimestrielle- Campagne 2010-2011-N°30, Du 1/09/2010 au 31/12/2010.

Département des Pêches Maritimes (2010), Rapport d'activité 2009. Document du département des Pêches Maritimes.

Département des Pêches Maritimes (2010), Mer en chiffres 2009. Document du département des pêches maritimes, Rabat.

Commerce extérieur du Maroc : office des changes, 2008.

Une nouvelle stratégie pour un secteur fort potentiel de développement (PPT) : Ministère de l'agriculture et de la pêche maritime, Département de la pêche maritime, 2010.

Analyse du secteur des pêches et de l'aquaculture dans le nouveau contexte Avril 2008 : ministère des Finances et de la privatisation.

L'économie politique des ressources halieutiques dans le monde arabe : la leçon marocaine (Hind Hourmat Allah and Brahim El Morchid) 2010.

Le système national de contrôle des Produits alimentaires face aux Impératifs du commerce international : Institut supérieur de commerce et d'administration des entreprises casablanca, 2005.

Normes marocaines UE FENIP, 2008.

Situation des produits de la mer, 2007.

ARTICLES

Aujourd'hui le Maroc, Publié par Atika Haimoud le 14-01-2010

Le secteur de la pêche maritime au Maroc : Offices des Foires et Expositions de Casablanca janvier 2004.

Pêche : De nouveaux enjeux pour le secteur : Finances news : 22 - 05 – 2008.

Le mal de mer des exportateurs : Abdelali Boukhalef, Le matin : 15 - 01 – 2010.

Au cœur de la qualité : Pertinences | Janvier 2011.

SITES

www.fenip.com

www.Maghreb.com

<http://www.onssa.gov.ma>

<http://www.wto.org>

<http://web2.eacce.org.ma>

<http://www.mpm.gov.ma>

<http://www.snima.ma>

<http://www.codexalimentarius.net>

<http://www.onp.co.ma>

<http://www.cri-agadir.ma>

ANNEXE

ANNEXE 1: Textes spécifiques aux produits de la mer

Référence du texte	Domaine d'application	Commentaires et paramètres éventuels d'application pour le Maroc
Directive 91/493/CEE du Conseil des Communautés Européennes, du 22 Juillet 1991 et textes d'application de chaque pays.	fixant les règles sanitaires régissant la production et la mise sur le marché des produits de la pêche.	
Règlement (CE) n° 104/2000 du conseil du 17/12/1999	Organisation commune des marchés dans le secteur des produits de la pêche et de l'aquaculture	Classification des produits, organisation et règles communes pour régulariser le marché UE des produits de la mer Régime des échanges avec pays tiers (douane, prix de référence)
Décision 93/51/CEE de la Commission du 15 décembre 1992 (JOCE du 21/01/93)	critères microbiologiques applicables à la production de crustacés et de mollusques cuits	
Directive 91/67/CEE du Conseil du 28 janvier 1991, (JOCE du 19/02/91) et ses modifications ultérieures	conditions de police sanitaire régissant la mise sur le marché d'animaux et de produits d'aquaculture	Règles de mise sur le marché Règles relatives aux importations Listes des maladies et agents pathogènes des poissons, mollusques et crustacés
Directive 95/70/CE du Conseil du 22 décembre 1995 (JOCE du 30/12/95) ; et ses modification ultérieures	mesures communautaires minimales de contrôle de certaines maladies des mollusques bivalves	Procédures et autorités de contrôles laboratoires de Référence
Règlement (CE) n° 396/2005 du Parlement européen et du Conseil du 23 février 2005 modifiant la directive 91/414/CEE ; Modifié par les Règlements CE/178/2006, CE/149/2008, CE/260/2008, CE/299/2008	limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux d'origine végétale et animale et du Conseil	Principe de protection contre les résidus de pesticides. Définition des LMR
Règlement (CE) n° 1774/2002 du Parlement européen et du Conseil du 3 octobre 2002 ; et ses modifications ultérieures	règles sanitaires applicables aux sous produits animaux non destinés à la consommation humaine	Règles de collecte , d'importation , de transport des sous produits pour la production de matières non destinées à la consommation humaine (farine de poisson par ex) Règles de production et de mise sur le marché des produits dérivés
Règlement (CE) n°2065/2001 de la commission du 22 octobre 2001 établissant les modalités d'application du règlement (CE) no 104/2000 du Conseil	l'information du consommateur dans le secteur des produits de la pêche et de l'aquaculture	Dénominations commerciales Mentions autorisées Traçabilité et contrôle
Décision de la commission du 14 novembre 2003 modifiée par Décisions n° 2004/319/CE, 2004/609/CE, 2004/623/CE, 2005/409/CE,	conditions de police sanitaire et les exigences de certification applicables à l'importation de mollusques, de leurs œufs et de leurs gamètes, aux fins d'élevage, d'engraissement ou de consommation humaine	Peu d'intérêt pour les exportations marocaines
Décision de la commission du 29 avril 2004 n° C(2004) 1679]	Mesures de lutte contre certaines maladies des animaux	

	d'aquaculture	
<p>Règlement (CE) n° 2406/96 du Conseil du 26 novembre 1996 (JOCE du 23/12/96) et ses modifications ultérieures</p>	<p>normes communes de commercialisation pour certains produits de la pêche</p>	<p>Les normes de commercialisation comprennent :</p> <p>a) des catégories de fraîcheur, b) des catégories de calibrage.</p> <p>Les Produits concernés sont :</p> <p>a) poissons de mer relevant du code NC 0302 : plies ou carrelets (<i>Pleuronectes platessa</i>), thons blancs ou germans (<i>Thunnus alalunga</i>), thons rouges (<i>Thunnus thynnus</i>), thons obèses (<i>Thunnus</i> ou <i>Parathunnus obesus</i>), harengs de l'espèce <i>Clupea harengus</i>, morues de l'espèce <i>Gadus morhua</i>, sardines de l'espèce <i>Sardina pilchardus</i>, églefins (<i>Melanogrammus aeglefinus</i>), lieus noirs (<i>Pollachius virens</i>), lieus jaunes (<i>Pollachius pollachius</i>), maquereaux de l'espèce <i>Scomber scombrus</i>, maquereaux de l'espèce <i>Scomber japonicus</i>, chinchards (<i>Trachurus</i> spp.), aiguillats (<i>Squalus acanthias</i> et <i>Scyliorhinus</i> spp.), roussettes (<i>Sebastes</i> spp.), merlans (<i>Merlangius merlangus</i>), merlans poutassous (<i>Micromesistius poutassou</i> ou <i>Gadus poutassou</i>), langues (<i>Molva</i> spp.), anchois (<i>Engraulis</i> spp.), merlus de l'espèce <i>Merluccius merluccius</i>, cardines (<i>Lepidorhombus</i> spp.), castagnoles (<i>Brama</i> spp.), baudroies (<i>Lophius</i> spp.), limandes (<i>Limanda limanda</i>), limandes soles (<i>Microstomus kitt</i>), tacauds (<i>Trisopterus luscus</i>) et capelans de Méditerranée (<i>Trisopterus minutus</i>), bogues (<i>Boops boops</i>), picarels (<i>Maena smaris</i>), congres (<i>Conger conger</i>), grondins (<i>Trigla</i> spp.), mulets (<i>Mugil</i> spp.), raies (<i>Raja</i> spp.), flets communs (<i>Platichthys flesus</i>), soles (<i>Solea</i> spp.), sabres (<i>Lepidopus Caudatus</i> et <i>Aphanopus carbo</i>) ; rougets barbets ou rougets de roche (<i>Mullus barbatus</i>, <i>Mullus surmuletus</i>), dorades grises (<i>Spondyliosoma cantharus</i>), sprat</p> <p>b) crustacés relevant du code NC 0306, en présentation vivants, frais, réfrigérés ou cuits à l'eau ou à la vapeur : crevettes grises (<i>Crangon</i>) et crevettes nordiques (<i>Pandalus borealis</i>), crabes tourteaux (<i>Cancer pagurus</i>), langoustines (<i>Nephrops norvegicus</i>) ;</p> <p>c) céphalopodes relevant du code NC 0307 : seiches (<i>Sepia officinalis</i> et <i>Rossia macrosoma</i>).</p>

		d) coquilles Saint-Jacques et autres invertébrés aquatiques relevant du code NC 0307 : coquilles Saint-Jacques (<i>Pecten maximus</i>), bulots (<i>Buccinum undatum</i>).
Décision de la commission du 18/02/2008 modifiant la décision 2006/766/CE, n° C(2008) 555]	Liste des pays tiers en provenance desquels l'importation de mollusques bivalves, d'échinodermes, de tuniciers et de gastéropodes marins, sous quelque forme que ce soit, destinés à l'alimentation humaine est autorisée	Les mollusques bivalves transformés appartenant à l'espèce <i>Acanthocardia tuberculatum</i> doivent être accompagnés: a) d'une attestation sanitaire supplémentaire conforme au modèle figurant à l'appendice V de l'annexe VI, partie B, du règlement (CE) no 2074/2005 de la Commission (JO L 338 du 22.12.2005, p. 27); b) des résultats de l'analyse attestant que les mollusques ne contiennent pas de toxines paralysantes à un taux détectable par la méthode d'analyse biologique
Décision 2003/858/CE de la Commission du 21 novembre 2003 (JOUE du 11/12/2003)	conditions de police sanitaire et exigences de certification applicables à l'importation de poissons d'aquaculture vivants, de leurs oeufs et de leurs gamètes aux fins d'élevage, ainsi que des poissons vivants issus de l'aquaculture et de produits qui en sont dérivés, destinés à la consommation humaine .	Peu d'intérêt pour les exportations marocaines.

Contamination microbiologiques : critères d'hygiène des procédés (règlement (CE) n° 1441 /2007 du 5/12/2007).

Catégorie de denrées alimentaires	Microorganismes/ toxines/ métabolites	Plan d'échantil - lonnage		Limites		Méthode d'analyse de référence	Stade d'application du critère	Action en cas de résultats Insatisfaisants
		n	C	M	M			
Produits décortiqués et décoquillés de crustacés et de mollusques cuits	E Coli	5	2	1/g	10/g	ISO TS 16649-3	Fin du procédé de fabrication	Améliorations de l'hygiène de Production
	Staphylocoques à coagulase positive	5	2	100 ufc/g	1000 ufc/g	EN/ISO 6888-1 ou 2	Fin du procédé de fabrication	Améliorations de l'hygiène de Production

Contaminants chimiques (Règlement (CE) 1881/2006 consolidé avec les Règlement (CE) No 565/2008, Règlement (CE) 629/2008)

produits	Contaminants	Valeurs limites
Chair musculaire de poisson	Plomb	0,30 mg/kg de poids à l'état frais
Chair musculaire de poisson à l'exclusion des espèces énumérées ci-après	Cadmium	0,050 mg/kg de poids à l'état frais .
Chair musculaire des poissons suivants : bonite (<i>Sarda sarda</i>) sar à tête noire (<i>Diplodus vulgaris</i>), anguille (<i>Anguilla anguilla</i>), mullet lippu (<i>Mugil labrosus labrosus</i>), chinchard (<i>Trachurus species</i>), louveteau (<i>Luvarus imperialis</i>), maquereau (<i>Scomber species</i>), sardine (<i>Sardina pilchardus</i>), sardinops (<i>Sardinops species</i>), thon (<i>Thunnus species</i> , <i>Euthynnus species</i> , <i>Katsuwonus pelamis</i>), céteau ou langue d'avocat (<i>Dicologlossa cuneata</i>)	Cadmium	0,10 mg/kg de poids à l'état frais
Chair musculaire des poissons suivants bonitou (<i>Auxis species</i>)	Cadmium	0,20 mg/kg de poids à l'état frais
Chair musculaire des poissons suivants : anchois (<i>Engraulis species</i>), espadon (<i>Xiphias gladius</i>)	Cadmium	0,30 mg/kg de poids à l'état frais
Produits de la pêche et chair musculaire de poisson à l'exclusion des espèces énumérées ci-après. La teneur maximale s'applique aux crustacés, à l'exception de la chair brune de crabe et à l'exception de la tête et de la chair du thorax du homard et des crustacés de grande taille semblables (<i>Nephropidae</i> et <i>Palinuridae</i>).	Mercure	0,50 mg/kg de poids à l'état frais
Chair musculaire des poissons suivants : baudroies (<i>Lophius species</i>), loup (<i>Anarhichas lupus</i>), bonite	Mercure	1,0 mg/kg de poids à l'état frais

<p>(Sarda sarda), anguille (<i>Anguilla species</i>), empereur, hoplostète orange ou hoplostète de Méditerranée (<i>Hoplostethus species</i>), grenadier de roche (<i>Coryphaenoides rupestris</i>), flétan (<i>Hippoglossus hippoglossus</i>), abadèche du Cap (<i>Genypterus capensis</i>), marlin (<i>Makaira species</i>), cardine (<i>Lepidorhombus species</i>), mulot (<i>Mullus species</i>), rose (<i>Genypterus blacodes</i>), brochet (<i>Esox lucius</i>), palomète (<i>Orcynopsis unicolor</i>), capelan de Méditerranée (<i>Tricopterus minutes</i>), pailona commun (<i>Centroscymnes coelolepis</i>), raies (<i>Raja species</i>), grande sébaste (<i>Sebastes marinus</i>, <i>S. mentella</i>, <i>S. viviparus</i>), voilier (<i>Istiophorus platypterus</i>), sabres (<i>Lepidopus caudatus</i>, <i>Aphanopus carbo</i>), dorade, pageot (<i>Pagellus species</i>), requins (toutes espèces), escolier noir ou stromaté, rouvet, escolier serpent (<i>Lepidocybium flavobrunneum</i>, <i>Ruvettus pretiosus</i>, <i>Gempylus serpens</i>), esturgeon (<i>Acipenser species</i>), espadon (<i>Xiphias gladius</i>), thon (<i>Thunnus species</i>, <i>Euthynnus species</i>, <i>Katsuwonus</i>)</p>		
<p>Chair musculaire de poisson et produits de la pêche et produits dérivés, à l'exclusion des anguilles</p> <p>La teneur maximale s'applique aux crustacés, à l'exception de la chair brune de crabe et à l'exception de la tête et de la chair du thorax du homard et des crustacés de grande taille semblables (<i>Nephropidae</i> et <i>Palinuridae</i>).</p>	<p>Somme des dioxines (OMSPCDD/F-TEQ)</p>	<p>4,0 pg/g de poids à l'état frais</p>
	<p>Somme des dioxines et PCB de type dioxine (OMSPCDD/FPCBTEQ)</p>	<p>8,0 pg/g de poids à l'état frais</p>
<p>Foie de poisson et produits dérivés de sa transformation à l'exclusion des huiles marines</p>	<p>Somme des dioxines et PCB de type dioxine (OMSPCDD/FPCB-TEQ)</p>	<p>25,0 pg/g de poids à l'état frais</p>
<p>Chair musculaire d'anguille (<i>Anguilla anguilla</i>) et produits dérivés</p>	<p>Somme des dioxines (OMSPCDD/F-TEQ)</p>	<p>4,0 pg/g de poids à l'état frais</p>
	<p>Somme des dioxines et PCB de type dioxine (OMSPCDD/FPCBTEQ)</p>	<p>12,0 pg/g de poids à l'état frais</p>
<p>Chair musculaire de poissons fumés et produits de la pêche fumés à l'exclusion des mollusques bivalves.</p> <p>La teneur maximale s'applique aux crustacés fumés, à l'exception de la chair brune de crabe et à l'exception de la tête et de la chair du thorax du homard et des crustacés de grande taille semblables (<i>Nephropidae</i> et <i>Palinuridae</i>)</p>	<p>Benzo(a)pyrène</p>	<p>5,0 µg/kg de poids à l'état frais</p>

Chair musculaire de poissons non fumés	Benzo(a)pyrène	2,0 µg/kg de poids à l'état frais
Crustacés et céphalopodes non fumés La teneur maximale s'applique aux crustacés, à l'exception de la chair brune de crabe et à l'exception de la tête et de la chair du thorax du homard et des crustacés de grande taille semblables (Nephropidae et Palinuridae)	Benzo(a)pyrène	5,0 µg/kg de poids à l'état frais
Mollusques bivalves	Benzo(a)pyrène	10,0 µg/kg de poids à l'état frais
Crustacés, à l'exception de la chair brune de crabe et à l'exception de la tête et de la chair du thorax du homard et des crustacés de grande taille semblables (Nephropidae et Palinuridae)	Plomb	0,50 mg/kg de poids à l'état frais
	Cadmium	0,50 mg/kg de poids à l'état frais
Mollusques bivalves	Plomb	1,5 mg/kg de poids à l'état frais
	Cadmium	1,0 mg/kg de poids à l'état frais
Céphalopodes (sans viscères)	Plomb	1,0 mg/kg de poids à l'état frais
	Cadmium	1,0 mg/kg de poids à l'état frais
Huiles marines (huile de corps de poisson, huile de foie de poisson et huiles d'autres organismes marins destinés à être consommés par l'homme)	Somme des dioxines (OMSPCDD/ F-TEQ)	2,0 pg/g de graisses
	Somme des dioxines et PCB de type dioxine (OMSPCDD/FPCBTEQ)	10,0 pg/g de graisses

ANNEXE 3: Procédure documentaire de certificat d'origine des captures

QUAI

Qui	Quoi	Comment
Capitaine/Patron	Déclaration des captures	Remplit la page 1 du certificat de capture et la signe
Agent DPM	Visa de la déclaration	Appose le cachet de la DPM et le numéro de série du visa, garde l'originale et donne deux copies visées au capitaine/Patron

Les deux copies visées remises au capitaine sont destinées à:

- La halle
- Des copies pour les mareyeurs

HALLE

Qui	Quoi	Comment
Représentant du navire	Justification de la déclaration des captures	Remet une copie visée de la page 1 du certificat à la halle
Halle	Vente	Criée et adjudication
Halle	Justification des achats	Remet au mareyeur « l'état par navire des achats du mareyeur »
Représentant du navire	Transmission de document	Remet au mareyeur une copie de la page 1 du certificat visée et signée

MAREYAGE

Qui	Quoi	Comment
Mareyeur	Transaction (vente des captures)	Remplit une attestation de cession des captures, la signe conjointement avec l'acheteur (usinier, exportateur) et la lui remet
Mareyeur	Transmission de document	Remet à l'acheteur copies de : La page 1 du certificat visée et signée L'état par navire des achats du mareyeur

TRANSACTION USINIER – EXPORTATEUR

Qui	Quoi	Comment
Usinier	Transmission de documents	Remet à l'exportateur copies de : La page 1 du certificat visée et signée L'état par navire des achats du mareyeur L'attestation de cession des captures du mareyeur

A L'EXPORTATION

Qui	Quoi	Comment
Exportateur	Complète le certificat de capture	Remplit la partie qui le concerne (page 2 et document de transport) et la joint à la copie de la page 1 en sa possession
Exportateur	Dossier de validation	Présente à la DPM du lieu de l'implantation de son établissement (lieu d'activité) : Le certificat complet à valider (y compris le document de transport) Copie de « l'état par navire des achats du mareyeur » Copie de l'attestation de cession des captures du mareyeur (si l'exportateur n'est pas le mareyeur)
Fonctionnaire de la DPM habilité	Validation	Remplit sur le certificat les parties qui concernent la DPM et y appose sa signature et le cachet de la DPM

ANNEXE 4: Le modèle du certificat de capture et de réexportation

Royaume du Maroc

Ministère de l'Agriculture
et de la Pêche Maritime
Département de la Pêche Maritime



المملكة المغربية
وزارة الفلاحة والصيد البحري
قطاع الصيد البحري

I. CERTIFICAT D'ORIGINE DES CAPTURES				
Numéro du certificat (1)			Cachet de l'autorité de validation à l'export (1).	
1. Autorité validant le certificat: (1)				
Nom	Adresse		Tel	Fax
A. CAPTURE:				
2. Identification du navire de pêche:				
Nom du navire	Numéro d'immatriculation	Port de débarquement	Indicatif d'appel (le cas échéant)	Numéro Lloyd's/OMI (le cas échéant)
N° de licence de pêche	Date limite de validité de la licence de pêche	N° Inmarsat, Fax, Tel, adresse électronique (le cas échéant)		
3. Capture du navire:				
Date de débarquement	Marée du au		Type de transformation autorisée à bord	
Espèce	Zones de pêche	Poids vif estimé (Kg)	Poids à débarquer estimé (Kg)	Poids débarqué vérifié (Kg) (le cas échéant) (1)
4. Référence des mesures de conservation et de gestion applicables DAHIR N° 1-73-255 du 23 NOVEMBRE 1973 TEL QUE MODIFIÉ ET COMPLETE				
5. Validation du capitaine du navire de pêche				
Nom du capitaine du navire	Numéro du document d'identité (CIN, passeport)	Numéro d'inscription maritime	Nationalité	Signature
				Déclaration du capitaine (1) N°
(1) partie réservée à l'administration				

II. CERTIFICAT DE REEXPORTATION			
Numéro du certificat		Date	État membre
1. Description du produit réexporté:		Poids (Kg)	
Espèce	Code du produit		Écart par rapport à la quantité déclarée dans le certificat de capture
2. Nom du réexportateur	Adresse	Signature	Date
3. Autorité:			
Nom/titre	Signature	Date	Cachet/tampon
4. Contrôle à la réexportation			
Lieu :	Réexportation autorisée (*)	Vérification demandée (*)	Numéro et date de la déclaration de réexportation
(*) cocher la case appropriée.			

INFORMATIONS RELATIVES AU TRANSPORT				
DOCUMENT ANNEXE AU CERTIFICAT N°				
Pays d'exportation	Nom de l'exportateur	Adresse de l'exportateur	Signature de l'exportateur	Cachet de l'exportateur
Port/aéroport/autre lieu de départ				
Nom et pavillon du navire	Numéro du ou des conteneurs:			
Numéro du vol_numéro de lettre de transport aérien	(Liste en annexe)			
Nationalité et numéro d'immatriculation du camion				
Numéro de lettre de voiture ferroviaire				
Autres documents de transport				

Projet

Questionnaire

2010-2011

Fiche d'identification de l'unité

Type d'activité :

Raison social :

Montant d'investissement :

Capital social :

Capacité de production :

Capacité de stockage :

Mains d'œuvres

Quel est l'effectif ?

Quel est le niveau de qualification du :

- ✓ Directeur :
- ✓ Cadres :
- ✓ Techniciens :
- ✓ Ouvriers :

L'entreprise assure-t-elle des formations ? Oui Non

Types de formations ?

Existe-t-il un programme d'alphabétisation pour les ouvrier(s) (es) au niveau de l'unité ? Oui Non

Existe-t-il un système de santé et sécurité au travail (SST) ? Oui Non

Comment le SST est assuré au sein de l'entreprise ?

Matière première :

Quels sont les types des MP réceptionnées ?

Quels sont les fournisseurs ?

Y-a-il une irrégularité d'approvisionnement en MP ? Oui Non

Quels sont les moyens mis en place pour s'assurer de la qualité de la MP réceptionnée ?

Les conditions de stockage sont-elles assurées ? Oui Non

Quelles sont les contraintes lors du transport de la MP vers les lieux de transformation ?

Existe-t-il des cas de retour de MP vers les fournisseurs ? Oui Non

Pourquoi ?

Les ingrédients :

Quels sont les types d'ingrédients réceptionnés ?

Quels sont les fournisseurs ?

Sont-ils permanents ? Oui Non

Comment s'assurer de la qualité des ingrédients ?

Où sont-ils stockés ?

Existe-t-il des cas de retour des ingrédients vers les fournisseurs ? Oui Non

Pourquoi ?

L'emballage

Quels sont les types d'emballages réceptionnés ?

Quels sont les fournisseurs d'emballage ?

Quels sont les contraintes à la réception ?

Quel est le coût de l'emballage et celui de son transport ?

Quels le % PEM/PPF (% PRIX d'emballage/PRIX de Produit fini)

Existe-t-il des mesures d'assurance de compatibilité d'emballage au sein de l'unité ? Oui Non

Lesquelles ?

L'emballage face aux contraintes réglementaires ?

Entretiens des équipements

Quels sont les types d'équipements réceptionnés ?

Quelle est la fréquence d'entretien des machines ?

Quels est le nombre de fois où l'unité a fait appel à un expert de l'extérieur en cas de panne ?

- ✓ 0
- ✓ 1
- ✓ Plusieurs fois

Le nombre de fois d'arrêt technique ?

Comment l'approvisionnement en pièces de rechange est assuré ?

Comment vous jugez les frais d'entretiens des équipements ?

Existe-t-il au sein de l'unité un système de maintenance préventive ? Oui Non

Produits fabriqués :

Quelle est la gamme des produits fabriqués ?

Quelle est la quantité des produits fabriqués et celle destinée à l'export ?

Existe-t-il des produits concurrents sur le marché ?

Qu'est ce que vous pensez de l'innovation produit ?

Commercialisation :

Quel est le circuit de commercialisation tracé par l'entreprise ?

Existe-t-elle une stratégie marketing au niveau de l'unité ? Oui Non

Laquelle ?

Quels sont les marchés ciblés ?

Existe-t-il des normes et des certifications implantées au niveau de l'entreprise ?

Lesquelles ?

Comment vous assurez la traçabilité de vos produits ?

Quelle est la procédure d'exportation que vous suivez ?

Et comment vous la jugez ?

Royaume du Maroc



معهد الحسن الثاني للزراعة والبيطرة
الرباط

مشروع نهاية الدراسات لنيل شهادة مهندس دولة في الصناعات الفلاحية الغذائية

المساهمة في تقييم العوائق المفروضة على تصدير
منتجات صناعة صيد الأسماك في المغرب

حالة مصانع تصبير السمك

المقدم والمنجز من طرف :

رقية بوزاليم

المنافس أمام اللجنة المكونة من

رئيس	معهد الحسن الثاني للزراعة والبيطرة	الأستاذ م. الفايد
مقرر	معهد الحسن الثاني للزراعة والبيطرة	الأستاذ ع. كعنان
ممتحن	معهد الحسن الثاني للزراعة والبيطرة	الأستاذ ع. صبري
ممتحن	معهد الحسن الثاني للزراعة والبيطرة	الأستاذ ا. صادق

يوليو 2011

Institut agronomique et vétérinaire Hassan II - BP 6202 - 10101 Rabat Instituts Maroc

Tél. : +212 (05 37) 77 17/58 ou 77 07 92. Fax : (05 37) 77 81 35 ou 77 58 38

موقع الأنترنت www.iav.ac.ma