



**USAID**  
FROM THE AMERICAN PEOPLE

# COMPÉTITIVITÉ ÉCONOMIQUE DU MAROC

DEVELOPPEMENT DE LA FILIERE CAPRIERE A SAFI ET  
ACCOMPAGNEMENT A LA CERTIFICATION D'ENTREPRISES  
AGROALIMENTAIRES



MARS 2012

DOCUMENT 62

Ce document a été préparé par DAI pour évaluation par l'Agence des États-Unis pour le développement international (USAID).



# COMPÉTITIVITÉ ÉCONOMIQUE DU MAROC

DEVELOPPEMENT DE LA FILIERE CAPRIERE A SAFI  
ET ACCOMPAGNEMENT A LA CERTIFICATION  
D'ENTREPRISES AGROALIMENTAIRES

Soumis à USAID/Maroc, Bureau de croissance économique - Objectif d'aide n° 3 : Réduction des barrières au commerce et à l'investissement

Par DAI

Numéro de contrat : EEM-I-00-07-00009-00 : Ordre de mission : EEM-I-07-07-

L'opinion de l'auteur de ce document engage uniquement la responsabilité de ce dernier et ne reflète pas nécessairement le point de vue de l'Agence des États-Unis pour le développement international (USAID) ni celui du Gouvernement des États-Unis

Programme Compétitivité Economique du Maroc

8, rue du Rif

Souissi

10 000 Rabat

Maroc

Tel: (212) 05 37 63 05 59

Fax: (212) 05 37 63 05 61

[andrew\\_watson@dai.com](mailto:andrew_watson@dai.com)

<http://www.mecprogram.ma>

# SOMMAIRE

ABREVIATIONS.....	II
RESUME EXECUTIF .....	I
INTRODUCTION.....	3
1–ASSISTANCE TECHNIQUE EN MATIERE DE COLLECTE ET DE TRANSFORMATION DES CAPRES.....	5
2- ASSISTANCE A LA DPA DE SAFI DANS LA CONSTRUCTION DES CENTRES DE COLLECTE ET DE TRANSFORMATION DES CAPRES.....	7
3- CERTIFICATION HACCP/ISO DES ENTREPRISES AGROALIMENTAIRES.....	9
4-RECOMMANDATIONS.....	17

# ABREVIATIONS

**BPF** : Bonnes Pratiques de Fabrication

**BPH** : Bonnes Pratiques d'Hygiène

**°C** : Degré Celsius

**CCP** : Critical Control Point (Point critique de maîtrise)

**DAS** : Division des Affaires Sociales

**DPA** : Direction Provinciale de l'Agriculture

**HACCP**: Hazard Analysis Critical Control Point

**INDH** : Initiative Nationale pour le Développement Humain

**ISO** : International Organization for Standardization

**MEC** ; Morocco Economic Competitiveness

**NM**: Norme Marocaine

**ONSSA** : Office National de Sécurité Sanitaire des Produits Alimentaires

**PRPo** : Programme Pré requis Opérationnel

**SMSA**: Système de Management de la Sécurité des Aliments

**USAID** : United States Agency for International Development

**V**: Volt

# RESUME EXECUTIF

Dans le cadre du projet MEC/USAID visant à promouvoir le secteur des câpres dans la région de Safi, un appui a été apporté aux coopératives câprières et aux industriels de transformation des câpres, soit sous forme d'octroi d'équipements de transformation et de formation aux bonnes pratiques de fabrication (BPF) et d'hygiène (BPH) (coopératives), ou sous forme d'accompagnement à l'amélioration de la qualité et la certification ISO 22000 (Société Caprel/Safi).

Un accompagnement à la certification a été également dispensé au profit de la Société Wassa à Tit Mellil (Olives de table & condiments, référentiel ISO 22000), la Société Green Farm à Tnine Gharbia (tomates sous serre, référentiel HACCP) et la Société Salvema à Agadir (plats cuisinés, référentiel ISO 22000).

Dans une optique d'amélioration de la qualité, les coopératives câprières « Al Azhar » et « Al Khadra » vont adopter une politique d'achat des câpres, en fonction du calibre et du taux d'impuretés. Un accompagnement soutenu sera dispensé à ces coopératives, lors de la prochaine campagne câprière, en vue de leur mise en conformité avec la nouvelle législation, matérialisée par la loi 28-07 relative à la sécurité sanitaire des produits alimentaires et ses textes d'application. Cet accompagnement sera axé sur les BPF & BPH, la traçabilité et le contrôle qualité des câpres. Il débouchera sur l'octroi de l'autorisation d'exercice, qui sera délivrée par l'Office National de la Sécurité Sanitaire des Produits Alimentaires (ONSSA), conformément aux dispositions de la loi 28-07 sus mentionnée.

Dans la perspective d'une labellisation des câpres de la région de Safi (étude de labellisation en cours), le Consultant apportera toute l'assistance technique nécessaire aux coopératives câprières, en vue de leur conformité au cahier de charges relatif à la labellisation.

L'avancement du processus d'accompagnement à la certification est différent selon les entreprises accompagnées et la nature de leur activité. Alors que la Société Caprel est en phase terminale de certification et ne nécessite que deux visites (une visite pour la mise en forme documentaire et une visite pour un audit à blanc), la Société Wassa est très en retard et ne donne pas l'impression d'avancer. Les autres Sociétés se trouvent à des niveaux intermédiaires, mais moyennant la résolution des blocages actuels, l'aboutissement de leur certification est tout à fait possible.

Pour la Société Green Farm, la mise en conformité des programmes préalables est une nécessité urgente. La nouvelle recrue, assumant la fonction de Responsable Qualité, doit être formée (avec le reste de l'équipe HACCP) aux techniques d'audit. La mise en place du laboratoire permettra de procéder aux enregistrements nécessaires.

En ce qui concerne la Société Salvema, son accompagnement est relativement récent (décembre 2011), avec une seule visite. Depuis la dernière visite, cette Société a initié la mise en conformité des programmes préalables et a commencé à équiper le laboratoire d'analyses. A ce rythme, et moyennant deux visites/mois, la certification ISO 22000 pourra être envisagée d'ici 4 mois.



# INTRODUCTION

Le programme MEC/USAID comprend 3 activités principales qui visent l'appui aux réformes, le renforcement des capacités d'institutions gouvernementales et l'implication du secteur privé. Il met à contribution un large panel de partenaires institutionnels et privés, tant au niveau régional que national.

Les activités du programme MEC sont mises en œuvre dans deux régions ; Doukkala-Abda et l'Oriental. Ces deux régions sont dotées d'un grand potentiel en matière de développement économique, et disposent de filières agricoles porteuses.

L'expertise du Consultant s'insère parfaitement dans le cadre des activités du programme MEC/USAID. Concentrée essentiellement dans la région Doukkala-Abda, cette expertise a porté sur les activités ci-dessous, conformément aux termes de références :

- Apporter l'assistance technique en matière de collecte et de transformation des câpres,
- Assister la DPA de Safi dans la construction des centres de collecte et de transformation des câpres, ayant bénéficié de l'appui du programme MEC,
- Initier le processus de certification HACCP/ISO au sein des entreprises agroalimentaires identifiées par le programme MEC, en vue de promouvoir les échanges commerciaux et renforcer la capacité du secteur privé à l'export.

Le présent rapport donne le bilan des activités réalisées par le Consultant, depuis le dernier livrable (août 2011). Il propose également des recommandations pour :

- améliorer la qualité des approvisionnements en câpres fraîches des coopératives et les préparer à l'autorisation sanitaire,
- mener à terme la certification HACCP/ISO 22000 des entreprises déjà engagées dans ce processus.



# I – ASSISTANCE TECHNIQUE EN MATIERE DE COLLECTE ET DE TRANSFORMATION DES CAPRES

## I-1 COLLECTE DES CAPRES

Les coopératives câprières ont reçu la formation appropriée en ce qui concerne les bonnes techniques de récolte. Elles ont été sensibilisées à la nécessité de récolter les petits calibres et de les acheminer, à l'état frais pour la transformation.

## I.2 ASSISTANCE TECHNIQUE EN MATIERE DE TRANSFORMATION DES CAPRES

A travers des sessions de formation théorique et pratique, les membres des coopératives câprières ont été initiés aux bonnes pratiques de fabrication (BPF) et d'hygiène (BPH), à la traçabilité et au contrôle de qualité des câpres.

Les équipements de transformations vont être livrés bientôt aux coopératives, pour être utilisés lors de la campagne câprière prochaine (à partir de fin mai 2012). Par contre les locaux de transformation affectés à ces coopératives ne seront pas prêts d'ici la campagne prochaine. A rappeler que les plans de construction relatifs à ces locaux ont déjà fait l'objet de validation par le Consultant, les architectes impliqués, la DPA de Safi, la Division des Affaires Sociales (DAS) de la Province de Safi et les coopératives câprières concernées.



# 2- ASSISTANCE A LA DPA DE SAFI DANS LA CONSTRUCTION DES CENTRES DE COLLECTE ET DE TRANSFORMATION DES CAPRES

Deux coopératives câprières vont bénéficier de constructions de locaux de production, soit par la DPA de Safi (Coopérative Al Azhar) ou par l'INDH (Coopérative Al Khadra) et l'équipement de production et de laboratoire va leur être octroyé par le Projet MEC/USAID

Le Consultant a assisté la DPA de Safi pour finaliser le plan architectural de construction du local prévu pour la coopérative « Al Azhar ». Suite à une réunion avec le Chef de la DAS de la Province de Safi, il a été décidé que le même plan architectural soit adopté pour le local prévu pour la coopérative « Al Khadra ».



# 3- CERTIFICATION HACCP/ISO DES ENTREPRISES AGROALIMENTAIRES

L'objectif de la mission est l'accompagnement à la certification du Système de Management de la Sécurité des Aliments-SMSA (sous référentiel ISO 22 000 ou HACCP) des entreprises Wassa & Caprel opérant dans la production de conserves végétales et condiments, de la Société Salvema spécialisée dans les plats cuisinés, et de la station de conditionnement des tomates/ Green Farm.

Cet accompagnement doit permettre aux entreprises sus mentionnées de :

- Se conformer aux exigences internationales en matière de SMSA ;
- Se préparer à la réglementation marocaine qui exige, depuis le 17 mars 2011, une approche de la sécurité des aliments, en conformité avec les principes de la méthode HACCP.

L'état d'avancement du processus de certification a été détaillé dans le livrable du 20 août 2011. Dans ce qui suit, on donne l'état d'avancement depuis cette date, le reste du chemin encore à parcourir pour obtenir la certification et quelques recommandations pour activer ce processus.

## **A- STATION DE CONDITIONNEMENT DES TOMATES/GREEN FARM**

- Recrutement d'un responsable Assurance Qualité (août, 2011) et sa formation sur la norme NM 08.0.002 « Système de management HACCP-Exigences » ;
- Diagnostic des programmes préalables réalisé et communiqué au Gérant. A l'exception des toilettes et des vestiaires, de la tenue vestimentaire du personnel et d'une convention passée avec un médecin généraliste de la place pour le suivi de l'état de santé du personnel, ces programmes préalables restent au point mort. Outre les risques sanitaires encourus par la non-conformité des programmes préalables, les enregistrements exigés par la norme HACCP ne sont pas réalisés (exemple : suivi de la teneur en chlore actif dans l'eau de puits utilisée dans la station de conditionnement, suivi de lutte contre les nuisibles,..) ;
- Finalisation de l'organigramme de la Société,
- Rédaction de la « politique qualité » de la Société ;
- Rédaction de l'engagement de la Société ;
- Finalisation du Manuel Organisationnel, qui décrit les postes et fonctions de l'équipe HACCP ;
- Constitution de l'équipe HACCP ;
- Définition du périmètre de certification HACCP ;

- Rédaction, vérification et approbation des procédures HACCP (6 procédures) ;
- Rédaction d'une procédure relative à l'approvisionnement en eau potable ;
- Initiation de la rédaction du Manuel HACCP (présentation de la société, définition du champ de la certification HACCP, description du produit et usages attendus, diagramme de production, initiation de l'analyse des dangers) ;
- Définition des analyses de laboratoire à effectuer par la Station de conditionnement.
- Les modes opératoires des analyses ont été communiquées et expliquées au Responsable Qualité. La liste des équipements de laboratoire (pH mètre, Lovibond pour le dosage du chlore actif dans l'eau de puits javellisée, balances, réfrigérateurs) a été transmise au programme MEC (Mlle Houda Jebli) pour acquisition. D'autres analyses demandées par les clients seront effectuées en externe, par exemple : *E. coli*, métaux lourds et résidus de pesticides dans les tomates, analyses physicochimiques et microbiologiques de l'eau d'irrigation et de l'eau de puits javellisée utilisée dans la station de conditionnement des tomates,..) ;
- Rédaction du cahier de charges client, avec la Société LA COUR/Perpignan.

#### **Points de blocage :**

- ✓ Départ précipité du Responsable Qualité (M. Anouar Barbach), qui a été récemment remplacé par une nouvelle Responsable Qualité;
- ✓ Non conformité des programmes préalables, encore en instance ;
- ✓ Laboratoire inexistant, ce qui entrave le bon déroulement des analyses, notamment le pH et la teneur en chlore actif de l'eau utilisée dans la Station de conditionnement des tomates.

#### **Reste du trajet pour la certification HACCP, après la résolution des points de blocage :**

- ✓ Sensibilisation du personnel de la Station sur les BPH ;
- ✓ Formation de l'équipe HACCP sur la norme NM 08.0.002 et sur les techniques d'audit, conformément à la norme ISO 19011:2011 « *Lignes directrices pour l'audit des systèmes de management* » ;
- ✓ Finalisation du Manuel HACCP ;
- ✓ Rédaction du plan HACCP ;
- ✓ Rédaction des procédures relatives aux Bonnes Pratiques de Fabrication et d'Hygiène (BPF & BPH) ;
- ✓ Mise en place d'un système de traçabilité (procédure, enregistrements, liste codifiée des fournisseurs,..), ainsi que la formation d'une équipe de retrait, avec des essais de simulation ;
- ✓ Réalisation des divers enregistrements requis par la norme HACCP ;
- ✓ Réalisation des analyses en externe (analyses de surface pour valider le programme de nettoyage & désinfection, analyses sur l'eau d'irrigation et sur l'eau de puits javellisée utilisée dans la Station de conditionnement, analyses chimiques et microbiologiques sur les tomates conditionnées) ;
- ✓ Réalisation de 2 audits internes ;
- ✓ Réalisation d'une revue de direction,
- ✓ Réalisation d'un audit à blanc, avant l'audit final de certification.

## **B- LE GROUPE WASSA**

- Diagnostic des programmes préalables réalisé, mais aucun effort n'a été fourni en vue d'assurer la conformité de ces programmes préalables ;
- Finalisation de l'organigramme de la Société,
- Rédaction de la « politique qualité » de la Société ;
- Rédaction de l'engagement de la Société ;
- Finalisation du Manuel Organisationnel, qui décrit les postes et fonctions de l'équipe HACCP ;
- Constitution de l'équipe HACCP, mais certaines affectations restent à revoir ;
- Définition du champ de certification ISO 22000, description de certains produits (olives de table) et des usages attendus ;
- Rédaction des diagrammes d'élaboration des olives de table ;
- Rédaction et finalisation de la procédure d'évaluation des dangers, et de détermination des CCP et PRPo ;
- Initiation de l'analyse des dangers, et de la détermination des points critiques et des PRPo pour les olives de table ;
- Organisation de deux sessions de sensibilisation à l'hygiène du personnel ;
- Etablissement d'une liste de produits chimiques et de verrerie pour les analyses de laboratoire :

Pour mener correctement les analyses requises par la réglementation en vigueur, une liste de produits chimiques, d'équipements et de verrerie de laboratoire a été établie et communiquée au Responsable de Production. Les modes opératoires des analyses ont été expliqués en détail au Responsable Qualité et aux Laborantins.

Jusqu'à maintenant, le laboratoire n'est pas fonctionnel étant donné l'absence de produits chimiques, d'équipements de laboratoire et de verrerie nécessaires pour la réalisation des analyses.

### **Points de blocage :**

- ✓ Non conformité des programmes préalables, encore en instance ;
- ✓ Départ précipité du Responsable Qualité (Lahoucine Biallach), qu'il va falloir remplacer au plus vite ;
- ✓ Laboratoire non opérationnel, ce qui entrave le bon déroulement des analyses, notamment le pH et la teneur en chlore actif de l'eau de puits javellisée, le pH et la teneur en sel des différentes préparations des olives de table, le degré Brix et l'acidité de la Harissa, etc.
- ✓ Affectation au poste de Responsable Production de M. Boubker, qui normalement devrait occuper le poste de Responsable Qualité, de part son expérience dans le processus de certification réussie HACCP des « Conserveries de Taza » ;
- ✓ Le périmètre de certification ISO couvre plusieurs produits, ce qui suppose une bonne organisation de la Société, qui fait défaut jusqu'à maintenant.

### **Reste du trajet pour la certification ISO 22000, après la résolution des points de blocage :**

- ✓ Sensibilisation du personnel de l'usine sur les BPH ;

- ✓ Formation de l'équipe HACCP sur la norme ISO 22000 et sur les techniques d'audit, conformément à la norme ISO 19011:2011 « *Lignes directrices pour l'audit des systèmes de management* » ;
- ✓ Finalisation du Manuel HACCP ;
- ✓ Rédaction des plans HACCP et des plans PRPo pour tous les produits retenus dans le périmètre de la certification ISO 22000;
- ✓ Rédaction des procédures relatives aux Bonnes Pratiques de Fabrication et d'Hygiène (BPF & BPH) ;
- ✓ Rédaction de procédures spécifiques à l'ISO 22000 ;
- ✓ Mise en place d'un système de traçabilité (procédure, enregistrements, liste codifiée des fournisseurs,..), ainsi que la formation d'une équipe de retrait, avec des essais de simulation.
- ✓ Réalisation des divers enregistrements requis par la norme ISO 22000 ;
- ✓ Réalisation des analyses en externe (analyses de surface pour valider le programme de nettoyage & désinfection, analyses sur l'eau de puits javellisée utilisée dans l'usine, analyses chimiques et microbiologiques sur les produits finis) ;
- ✓ Rédaction d'un cahier de charges client ;
- ✓ Réalisation de 2 audits internes ;
- ✓ Réalisation d'une revue de direction,
- ✓ Réalisation d'un audit à blanc avant l'audit final de certification.

## C- CAPREL

Cette Société est déjà certifiée HACCP, le passage à l'ISO 22000 sera plus facile. Elle est relativement bien avancée dans le processus de certification.

- Majeure partie (plus que 70%) des programmes préalables déjà en place ;
- Système documentaire mis en place, et sera complété par quelques procédures spécifiques à l'ISO 22000 ;
- Par rapport à la surveillance des CCP, des enregistrements sont en place ;
- Un système de traçabilité et de retrait sont en place ;
- L'équipe HACCP est déjà formée aux techniques de l'audit ;
- Un dossier HACCP existe déjà pour les câpres et les olives de table, mais ce dossier ne spécifie pas les PRPo. Les plans HACCP et les plans PRPo restent à finaliser.

### Points de blocage : Néant

#### Reste du trajet pour la certification ISO 22000:

- ✓ Sensibilisation du personnel de l'usine sur les BPH (en interne) ;
- ✓ Formation de l'équipe HACCP sur la norme NM ISO 22000 ;
- ✓ Finalisation du Manuel HACCP ;
- ✓ Rédaction des plans HACCP et des plans PRPo pour tous les produits retenus dans le périmètre de la certification ISO 22000 (olives de table et câpres);
- ✓ Réalisation des compléments d'enregistrements requis par la norme ISO 22000 (en sus à ceux requis par la norme NM 08.0.002, déjà en place);
- ✓ Réalisation des analyses en externe (analyses de surface pour valider le programme de nettoyage & désinfection, analyses sur l'eau de puits javellisée utilisée dans l'usine, analyses

chimiques et microbiologiques sur les produits finis). Ces analyses sont en cours de réalisation ;

- ✓ Rédaction d'un cahier de charges client ;
- ✓ Réalisation de 2 audits internes ;
- ✓ Réalisation d'une revue de direction,
- ✓ Réalisation d'un audit à blanc avant l'audit final de certification.

## **D- SALVEMA**

Lors de la première visite effectuée à la Société en date du 29 décembre 2011, les points forts et les axes d'amélioration peuvent être résumés comme suit :

### **I-POINTS FORTS :**

- ✓ Un Responsable Qualité (M. Abdelmalek Outaleb) très motivé et dynamique,
- ✓ Une bonne hygiène du personnel, avec une tenue vestimentaire adaptée,
- ✓ Respect de la marche en avant,
- ✓ Un laboratoire fonctionnel, à compléter par quelques déterminations analytiques (voir ci-dessous),
- ✓ Existence d'enregistrements,
- ✓ Fournisseurs de matières premières en nombre réduit, ce qui facilite le contrôle qualité et la traçabilité.

### **2-AXES D'AMELIORATION**

#### **2-1 Programmes préalables**

- ✓ Ajuster la largeur et la longueur des caniveaux ;
- ✓ Ajouter des Destructeurs d'Insectes Vivants (à glue) dans les aires de réception et d'expédition ;
- ✓ Isoler les caisses fournisseurs dans l'aire de réception, avec un déchargement à l'extérieur de l'unité ;
- ✓ Mettre des moustiquaires dans les fenêtres donnant sur l'extérieur,
- ✓ Protéger les verres des fenêtres donnant sur les aires de production et de conditionnement par un renforcement avec un scotch transparent (risque de bris de verre) ;
- ✓ Isoler l'aire d'expédition ;
- ✓ Prévoir de la faïence sur les murs dans l'aire de stockage, sur une hauteur de 1,5m, refaire la peinture (alimentaire) du plafond et laisser une distance minimale de 50 cm entre les palettes et les murs ;
- ✓ Mettre des pièges à rats à l'intérieur de l'unité ;
- ✓ Procéder (à l'avenir) à l'étalonnage des équipements de mesure auprès d'organismes accrédités ISO 17025 ;
- ✓ Procéder à des vérifications internes des équipements étalonnés, conformément à la procédure d'étalonnage ;
- ✓ Revoir le programme de nettoyage et désinfection et validation par analyse de surface.

## 2-2 Laboratoire

A commander les réactifs, verrerie et équipements de laboratoire pour réaliser les analyses suivantes (voir modes opératoires communiqués au Responsable Qualité) :

- ✓ Détermination de la teneur en eau, par étuvage à  $103 \text{ }^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$  ;
- ✓ Détermination de l'activité d'eau des produits finis, ce qui nécessite l'acquisition d'un Aw mètre ;
- ✓ Détermination de la pureté du sel ;
- ✓ Détermination de la teneur en sel dans les produits finis ;
- ✓ Détermination de la teneur en chlore actif (concentré d'eau de javel, eau javellisée pour la désinfection des légumes) ;
- ✓ Détermination du degré acétique du vinaigre réceptionné.

## 2-3 Bonnes Pratiques de Fabrication (BPF)

- ✓ Remplacer les palettes en bois par des palettes en plastique ;
- ✓ Manque d'attestations d'alimentarité pour certains équipements (exemple : bac de désinfection des légumes) ;
- ✓ Contrôler la concentration de chlore actif (javel concentré, eau javellisée pour la désinfection des légumes) ;
- ✓ Eliminer l'ajout de chlore actif dans l'étape de cuisson des tomates ( $140^{\circ}\text{C}$ , 15min) ;
- ✓ Prévoir des sachets alimentaires (transparents) pour le poivron grillé ;
- ✓ Prévoir un contrôleur d'humidité dans la salle réfrigérée de stockage des mélanges pour éviter la condensation de l'eau ;
- ✓ Prévoir un système de soufflerie des bouteilles renversées, avant remplissage, pour éviter les dangers physiques ;
- ✓ Déterminer la valeur stérilisatrice  $F_0$  pour les différents produits ;
- ✓ Déterminer le point le plus froid au niveau des bouteilles, lors de la stérilisation ;
- ✓ A valider le barème de stérilisation par une analyse microbiologique des produits finis ;
- ✓ Faire une analyse de l'eau, l'analyse physicochimique déjà réalisée est incomplète.

## 3-PREMIERE PARTIE DE TRAVAIL A REALISER, AVANT LA PROCHAINE VISITE :

- ✓ Désignation de l'équipe HACCP ;
- ✓ Précision des taches des membres de l'équipe HACCP ;
- ✓ Politique qualité : énoncé d'objectifs SMART (spécifiques, mesurables, ambitieux, réalisables et temporels) ;
- ✓ Détermination des produits concernés par la certification ISO 22000 (champ de certification) ;
- ✓ Rectification de l'engagement de la direction ;
- ✓ Finalisation des flux : personnel, matières première et produits finis ;
- ✓ Réparation des cahiers de charges matières premières, ingrédients et produits finis ;

- ✓ Refaire les diagrammes de production et les descriptions des produits finis, en mentionnant plus de détails ;
- ✓ Rédiger la procédure de maîtrise des documents et enregistrements, en s'inspirant du modèle fourni par le Consultant.



# 4-RECOMMANDATIONS

## 4.1 –ASSISTANCE TECHNIQUE EN MATIERE DE COLLECTE ET DE TRANSFORMATION DES CAPRES

### 4.1.1- COLLECTE DES CAPRES

Les coopératives « Al Azhar » et «Al Khadra » vont être dotées d'un équipement performant pour le triage et le calibrage des câpres, et joueront le rôle d'agrégateurs pour les autres coopératives câprières de la région (voir livrable du 30 juin 2011). Ces coopératives seront également dotées de tamis portables pour apprécier la répartition des calibres dans les lots de câpres fraîches.

Il est très important que ces coopératives câprières instaurent une procédure d'achat selon le calibre des câpres et leur taux d'impuretés (au lieu de leur poids), et encouragent la livraison de câpres fraîches. Un différentiel de prix d'achat sera instauré, pour favoriser les petits calibres, avec un faible taux d'impuretés.

La vente des câpres saumurées chez l'agriculteur doit cesser, et ce pour les raisons suivantes :

- ✓ le saumurage à domicile introduit des risques sanitaires, étant donné la qualité qui laisse à désirer que ce soit du sel ou de l'eau utilisés pour le saumurage, ou encore des fûts utilisés pour le conditionnement ;
- ✓ le saumurage à domicile est considéré comme étant une activité agroalimentaire, et requiert par conséquent une autorisation de l'Office National de la Sécurité Sanitaire des Produits Alimentaire (ONSSA), conformément à la législation en vigueur (loi 28-07 relative à la sécurité sanitaire des produits alimentaires et ses textes d'application.

### 4.1.2 ASSISTANCE TECHNIQUE EN MATIERE DE TRANSFORMATION DES CAPRES

- ✓ Activer l'avancement des travaux de construction des locaux de transformation
- ✓ Assurer un deuxième tour de formations, en pleine campagne câprière, sur les BPF, BPH, traçabilité et contrôle qualité des câpres,
- ✓ En vue de leur autorisation à exercer par l'ONSSA, les coopératives doivent maîtriser les programmes préalables (locaux, conditions de transport et d'entreposage, équipements, hygiène et santé du personnel, programme de nettoyage-désinfection et lutte contre la vermine, et traçabilité) et procéder à des autocontrôles. Le Consultant va les accompagner durant la prochaine campagne en vue de les préparer pour l'octroi de l'autorisation d'exercice, qui leur sera délivrée par l'ONSSA,
- ✓ La labellisation des câpres de la région de Safi est en cours d'initiation, dans le cadre d'une étude financée par le Projet MEC. Le Consultant va aider les coopératives à se conformer au cahier de charges, depuis la récolte jusqu'à l'expédition des produits finis.

## 4.2- ASSISTANCE A LA DPA DE SAFI DANS LA CONSTRUCTION DES CENTRES DE COLLECTE ET DE TRANSFORMATION DES CAPRES

A la livraison des équipements de transformation des câpres aux coopératives, il faut s'assurer que l'espace nécessaire est disponible pour abriter ces équipements. De même, l'alimentation en électricité doit prévoir un voltage de 220 et 380 V.

## **4.3- CERTIFICATION HACCP/ISO DES ENTREPRISES AGROALIMENTAIRES**

### **4.3.1 GREEN FARM**

Pour activer le processus de certification HACCP, il y a lieu de :

- Procéder au plus vite à la mise en conformité des programmes préalables,
- Equiper le laboratoire en réactifs, verrerie et petit matériel pour procéder aux enregistrements nécessaires,
- Dispenser une formation sur les techniques d'audit à la nouvelle Responsable Qualité et au reste de l'équipe HACCP.

### **4.3.2 WASSA**

Cette Société peine à avancer, et connaît des problèmes d'organisation et de gestion. Vu la multiplicité des produits inclus dans le champ de certification et le rythme avec lequel cette Société a avancé jusqu'à maintenant, il est très difficile d'aboutir à la certification, dans des délais raisonnables.

### **4.3.3 CAPREL**

Le processus de certification ISO 22000 est en phase terminale. Une visite est à effectuer, le plus rapidement possible, en vue de rassembler le système documentaire et procéder aux dernières corrections. Une deuxième visite sera consacrée à l'audit à blanc, avant la certification finale.

### **4.3.4 SALVEMA**

Cette Société a connu un accompagnement récent (septembre 2012), et a déjà entamé la mise en conformité des programmes préalables et l'équipement du laboratoire. Un accompagnement soutenu doit être apporté à cette Société (2 visites/mois), en vue d'aboutir à la certification ISO 22000 dans des délais raisonnables (environ 4 mois).