



PLAN MAROC VERT

SITUATION ACTUELLE DU SECTEUR D'ABATTAGE DES VIANDES ROUGES ET PROPOSITION DE MISE À NIVEAU

Rabat, le 15 Janvier 2011

**Drs. CHOUKRI Abdelaziz et NAITLHO Sabah
DIVISION VETERINAIRE DE L'HYGIENE ALIMENTAIRE
DIRECTION DES SERVICES VETERINAIRES**

PLAN

I- ANALYSE DE L'AVAL ET DE LA DISTRIBUTION

I.a. Maillon marché du vif

I.b. Non-conformité des abattoirs compromettant la salubrité des viandes

I. c. Commercialisation ne permettant pas une valorisation des produits

I. d. Contraintes législatives et réglementaires

II- LIGNES DE FORCE DE LA STRATEGIE AU NIVEAU DU PILIER AVAL

II.a. Abattoirs existants :

- Nouvelles orientations pour les abattoirs existants
 - Démarche
- Élaboration du cadre de la gestion déléguée

II. b. Nouveaux abattoirs :

II. c. Développement de projets intégrés « De l'étable à la table »

I ANALYSE DE L'AVAL ET DE LA DISTRIBUTION

Analyse de l'aval et de la distribution de la filière viandes rouges

Analyse de l'aval et de la distribution de la filière viandes rouges

- I.a** • **Maillon marché du vif : Inexistence d'un marché structuré des animaux vivants**
- I.b** • **Non-conformité des abattoirs compromettant la salubrité des viandes avec un système de classification des carcasses inapproprié, n'encourageant pas les produits de qualité. Le maillon de découpe est également très peu développé.**
- I.c** • **Commercialisation ne permettant pas une valorisation des produits :**
 - Absence de concurrence et insuffisance de la transparence dans les transactions commerciales des viandes.
 - Système de distribution non conforme entraînant une dépréciation des viandes
- I.d** • **Contraintes législatives et réglementaires :**
 - Création et gestion des abattoirs
 - Circulation des viandes

Maillon marché du vif : Inexistence d'un marché structuré des animaux vivants

Organisation

- manque d'organisation et absence de système de gestion des marchés aux bestiaux
- spéculation animée par de multiples intermédiaires.
- vente à la pièce avec méconnaissance de la valeur réelle de l'animal

Infrastructures

- Absence des infrastructures et des équipements de base.
- Les camions du transport des animaux de boucherie ne répondent pas aux normes exigées en la matière.

Informations

- Absence de mercuriales:
 - tendances du marché,
 - bulletins d'information,...

Non-conformité des abattoirs compromettant la salubrité des viandes ainsi que leur valorisation

**Abattages contrôlés
: 240 000 T / an**

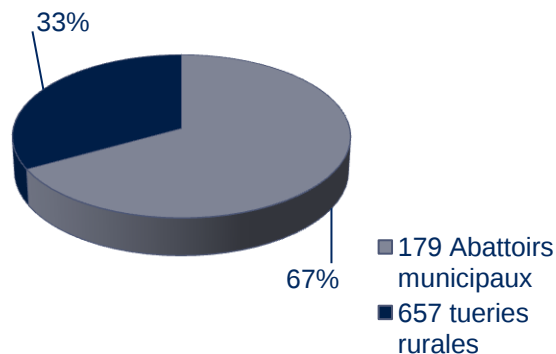
Infrastructures

- Des abattoirs municipaux situés en plein centre des agglomérations
- Des tueries rurales implantées dans les souks où il y a absence d'infrastructures de base

Équipements

- Des bâtiments vétustes, généralement simples aires d'abattage ne respectant pas les principes hygiéniques de base
- Des équipements en mauvais état
- De mauvaises conditions d'hygiène et d'entretien
- Absence ou insuffisance des chambres froides de ressuyage des viandes
- Absence de chambres froides de stockage des viandes

Tonnage des abattages contrôlés



- Mode de gestion par les collectivités locales, pas de budget annexe
- Insuffisance des crédits pour l'entretien des abattoirs et l'investissement
- Entrave au bon déroulement de l'inspection sanitaire vétérinaire

Mode de gestion

Absence de valo. de la mat. 1ère

Pas de valorisation au niveau abattoir par manque d'ateliers de découpe :

- Ateliers de découpe à un stade rudimentaire:
- Début de cette activité en 2000
- 11 ateliers de découpe enregistrés par l'ONSSA
- Production : 3000T/an (1,5% des AC)
- Ateliers concurrencés par les boucheries traditionnelles particulièrement au niveau de la restauration collective qui représente un potentiel important pour le développement de ce maillon



État des lieux

Lieu : Zone Industrielle Sidi Othmane
 Capacité: 75 000 Tonnes/an
 Coût total: 642 000 000,00 DH HT
 Superficie totale : 8,7 Ha
 Tonnage 2010: 27 000 tonnes
 Abattoirs bovins, ovins porcins
 - équidés

Chaîne d'abattage

- 2 chaînes bovines : 70 t/h
- 2 chaînes ovins : 450 t/h dont 1 chaîne fonctionnelle

Chaînes froides

- 4 Chambres froides positives:
- 2 Ressuyage 216 T/j
- 2 Stockage 350 T/j

Tunnel de congélation

- 3 Chambres froides négatives : 15 T/j (Non utilisées)

Atelier de découpe

Capacité: 5 500 tonnes par an

Station d'épuration

- Station d'épuration des eaux usées
- Incinérateur.

Un échec partiel ...

- ❑ Surdimensionnement : entretien difficile et coûteux
- ❑ Sous utilisation de certains équipements
- ❑ Coût élevé : taxes d'abattage élevées
- ❑ Fuites utilisateurs :
 - ❑ 650 chevillards enregistrés dont 140 actifs
 - ❑ Tonnage enregistré en 2010: **27 000 tonnes** (abattoirs satellites : **9700 T**)
 - ❑ Tonnage enregistré à l'ancien abattoir entre 26000 et 30000 T/an.
- ❑ Gestion et entretien des bâtiments et des équipements insuffisants
- ❑ **Absence de marché de vente des viandes** (Vente au niveau des chambres froides)
- ❑ Pas de valorisation (abats blancs et rouges, découpe)
- ❑ Persistance de l'abattage clandestin : Incapacité des pouvoirs publics à lutter contre ce fléau encouragé par les taxes élevées au niveau de l'abattoir
- ❑ **Mais nette amélioration des conditions d'abattage**
- ❑ **produit de qualité pour les consommateurs**
- ❑ **instauration d'une discipline indéniable dans le processus d'abattage**
- ❑ **Traçabilité partielle**

I.c Absence de concurrence et insuffisance de la transparence et de conformité dans les transactions commerciales

Absence d'infrastructures

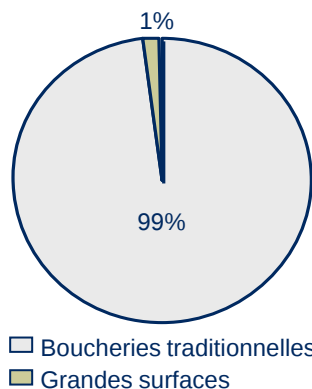
- Insuffisance des structures commerciales au niveau des souks : étals de vente non aménagés.
- Insuffisance de moyens de transport des viandes et leur non-conformité aux normes en vigueur

Un ensemble de produits non différenciés

- Marché non différencié ; prédominance des viandes fraîches
- Système de qualification des viandes ne valorise pas l'effort à l'amont
- Domination des boucheries traditionnelles qui ne valorisent pas la viande
- Non respect des conditions d'exposition à la vente au niveau de ces boucheries
- Produits peu diversifiés

Distribution nationale

100% = 15 600 points de vente



- Insuffisance de système d'informations sur les indicateurs de la filière (évolution prix)
- Limitation de la circulation des viandes d'où absence de concurrence et de régulation du marché

Absence de « marché des viandes »

Distribution moderne peu développée

- Freins aux transactions commerciales
- Distorsions du marché
- Absence de financement adéquat : domination de certains acteurs (chevillards) qui tirent profit au détriment du producteur et du consommateur
- Distribution traditionnelle : peu de concurrence et peu de variation des prix
- Distribution moderne : valorisation des viandes et concurrence d'où diminution relative des prix

« Monopole de fait » des collectivités locales sur la création et la gestion des abattoirs (Charte communale)

- **Multiplicité des textes** relatifs à l'autorisation de construction
- Les **abattoirs** de viandes rouge sont considérés **propriété des collectivités locales**. Monopole de ces collectivités dans la création et la gestion du secteur de l'abattage
- **L'avis** des services techniques du **département de l'Agriculture** pour l'autorisation d'exploitation des abattoirs **n'est pas toujours requis**



- **Multiplicité** des abattoirs et défaillance dans l'entretien et la gestion;
- **Poids de la tutelle administrative**
- **Rôle très limité des services techniques de** contrôle d'où échec de toutes les tentatives d'assainissement du secteur
- **Absence de l'investissement du privé** dans le maillon de l'abattage (à l'exception des projets intégrés)

Limitation de la libre circulation des viandes

- L'introduction et la vente des viandes foraines dans une autre ville ou à lieu l'abattage est subordonnée à :
- Une **réinspection** par les services vétérinaires dans l'abattoir du lieu de destination
 - **Païement de nouveau** d'une taxe



- **Absence de marché** des viandes et de circuits de distribution des viandes au niveau national ;
- **Concurrence très limitée** ;
- **Taxation inégale** entre les abattoirs et opacité dans les transactions commerciales

II LIGNES DE FORCE DE LA STRATEGIE AU NIVEAU DU PILIER AVAL

Amélioration de la qualité du produit livré au consommateur marocain à travers l'encourageant de l'initiative privée en matière d'abattage et la mise à niveau progressive du maillon distribution

Abattage : amélioration de la qualité du produit livré au consommateur en encourageant l'initiative privée

II. a **Abattoirs existants :**

- **Nouvelles orientations pour les abattoirs existants**
 - **Démarche**
 - Identification d'un nombre d'abattoirs à concéder en gestion déléguée
 - Identification d'un nombre d'abattoirs à déclasser en « tuerie de Souk »
 - Identification d'un nombre d'abattoirs à fermer
- Élaboration du cadre de la gestion déléguée

II. b **Nouveaux abattoirs :**

- Identification des régions à fort potentiel (en fonction de plusieurs critères : production, consommation, faisabilité ...)
- Priorisation des régions identifiées
- Élaboration d'un cahier des charges définissant les prescriptions techniques et hygiéniques auxquelles doivent répondre les abattoirs

II. c **Développement de projets intégrés « De l'étable à la table »**

- identification des différents points de blocages de la chaîne de valeur existante

Abattoirs existants

Nouvelles orientations pour les abattoirs existants

Carte concession

Identification des abattoirs

- A concéder selon plusieurs critères : état des abattoirs concernés, production, consommation, faisabilité ...
- A aménager

Élaboration du cadre de la gestion déléguée

Modèle économique

Objectif de la gestion déléguée, engagement du délégataire, engagements du délégant

Projets intégrés

- identification des différents points de blocages de la chaîne de valeur existante
- Définition d'orientation stratégiques pour la mise en place de projets intégrés
- Détermination des termes de référence

Nouveaux abattoirs

Créations de nouveaux abattoirs dans les régions à fort potentiel

Carte nouveau

Identification et priorisation des régions à fort potentiel pour la création de nouveaux abattoirs

Élaboration du cadre pour la création de nouveaux abattoirs

Modèle économique

Grandes lignes du cahier des charges les nouveaux abattoirs

Étude détaillée de l'ensemble des abattoirs municipaux du royaume soit 179 abattoirs :

- 90 abattoirs à déléguer en concession
- 46 nouveaux abattoirs à créer
- 17 abattoirs à déclasser en tuerie rurale avec un traitement exclusivement dédié au Souk
- 24 tueries à fermer

Étude détaillée de l'ensemble des abattoirs municipaux du Royaume

- Abattoirs à fermer
- Abattoirs à concéder
- ▼ Abattoirs à déclasser

- 90 abattoirs à déléguer en concession après aménagement
- 46 nouveaux abattoirs à créer
- 17 abattoirs à déclasser en tueries rurales avec traitement exclusivement dédié au Souk
- 24 tueries à fermer

Aspirations

Compte tenu de l'engagement du Maroc dans une stratégie de libéralisation de son économie, il est révolu de continuer dans le système de gestion communale qui doit progressivement céder la place à l'investissement privée et à la gestion concessionnaire. Ceci devrait à terme permettre :

En matière d'infrastructures

- L'implantation d'abattoirs répondant aux normes requises pour la préparation, le ressuyage et le stockage des viandes en respectant l'environnement
- L'aménagement des abattoirs de construction récente dont les installations se sont dégradées en raison du manque d'entretien
- Le déclassement des tueries situées dans des zones desservies par un abattoir municipal en tueries de souk
- La fermeture des tueries rurales qui ne disposent pas du minimum d'infrastructure de base et d'équipements

En matière de gestion et d'exploitation

- Déléguer au secteur privé la gestion des abattoirs dans le cadre de **concessions ou de gestion déléguée**
- Mettre en place un système de **maîtrise de l'accès** aux établissements
- Mettre en place un système **de formation et de qualification professionnelle** pour le personnel et les usagers
- Mettre en place un système obligatoire d'enregistrement et **de traçabilité** fiable depuis l'entrée des animaux jusqu'à la sortie des viandes, abats et sous produits d'abattage

II. a ASPIRATIONS ET NOUVELLES ORIENTATIONS POUR LES ABATTOIRS EXISTANTS

Localisation des abattoirs à concéder

- Abattoirs à fermer
- Abattoirs à concéder
- ▼ Abattoirs à déclasser

- **90 abattoirs à déléguer en concession**
 - 12 abattoirs à déléguer en P1
 - 78 abattoirs à déléguer en P2 et P3
- **17 abattoirs à déclasser** en tueries rurales avec un traitement exclusivement dédié au Souk
- **24 abattoirs à fermer**

Aspirations (Abattoirs en P1)

Région	Capacité (T)	Investissement (en millier DHS)
Meknes	10 000	50 000
Marrakech	10 000	50 000
Khouribga	8 000	40 000
Tétouan	5 000	25 000
Tanger	5 000	25 000
Oujda	5 000	25 000
Tiznit	3 000	15 000
Settat	3 000	15 000
Safi	3 000	15 000
Yousseoufia	1 500	7 500
Essaouira	1 500	7 500
Khémisset	1 000	5 000

Abattoirs P1 à aménager 56 000 280 000

Autres Abattoirs à aménager 31 000 77 500

Soit un investissement total de 357 millions de dirhams pour l'ensemble des abattoirs à déléguer

Principe :

- *Gestion et exploitation par le délégué*
- *Conservation des revenus du délégant*

Engagement du délégué :

- La réfection des locaux, la réparation et le renouvellement du matériel pour un bon état de fonctionnement de l'abattoir si les conditions d'exploitation l'exigent
- L'entretien et la maintenance du bâtiment, des installations et des équipements des abattoirs ;
- Le développement des activités annexes,
- La garantie avec son propre personnel de la conduite et du fonctionnement des installations de l'abattoir
- La perception auprès des usagers, pour son propre compte, des prix des prestations rendues pour les activités objet du contrat contre une facturation correspondante.
- La fixation des tarifs appliqués aux prestations fournies aux usagers et leur révision éventuelle sont soumis à l'approbation du délégant
- La garantie du libre accès aux installations à l'autorité ou l'organisme chargés du contrôle (service de la commune et service vétérinaire officiel)

Engagement du délégant

- La Commune s'engage à faciliter l'exécution de la mission du Délégataire, dans l'intérêt du service public.
- La Commune s'assurera à titre du contrôle, du respect des clauses du contrat de Gestion Déléguée, de la bonne exécution du service rendu par le délégataire notamment en ce qui concerne :
 - ✓ L'abattage des animaux dans le respect des normes d'hygiène ;
 - ✓ Le maintien des Abattoirs en parfait état technique et hygiénique ;
 - ✓ La continuité du service ;
 - ✓ La conformité des prestations effectuées aux clauses du contrat de gestion déléguée.
- Le régisseur de la commune percevra le montant des taxes et autres rémunérations qui reviennent de droit au délégant (commune) ou qui sont reversées à d'autres bénéficiaires et qui sont stipulées par les textes réglementaires en vigueur

Processus

Identification des régions à fort potentiel en fonction des critères suivants :

- Production
- Consommation
- Accessibilité
- Évaluation du mouvement des animaux

► 46 nouveaux abattoirs priorités en P1 (18), P2 (11) et P3 (17)

Validation du plan

Élaboration et validation des cahiers de charges

Négociations interministérielles

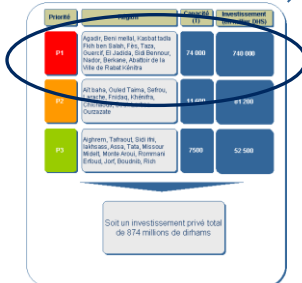
Validation définitive et lancement des appels d'offre

Aspirations

Priorité	Région	Capacité (T)	Investissement (en millier DHS)
P1	Agadir, Beni mellal, Kasbat tadla Fkih ben Salah, Fès, Taza, Guercif, El Jadida, Sidi Bennour, Nador, Berkane, Rabat, Kénitra , Al Hoceima , Ben Grir, Khenifra, Figuig, Ain Aicha	87 000	850 000
P2	Aït baha, Ouled Taima, Sefrou, Larache, Fnidaq, Chichaoua, Souk Larbaa Ourzazate,, Had Draa, Laayoune, ouazzane	13 600	95 000
P3	Aighrem, Tafraout, Sidi ifni, Iakhsass, Assa, Tata, Midelt, Aroui, Rommani Erfoud, Jorf, Boudnib, Rich, Targuist, Ghafsai, Tissa, El outia	8 600	60 000

Soit un investissement total d'environ 1 milliard de dirhams

II. b



Localité	Tonnage actuel	Tonnage ciblé	Production
Rabat	10 200	15 000	17 378
Fès	3 278	12 000	29 435
Taza	855	3 000	
Guercif	680	2000	
Ain Aicha		2000	
Agadir	3 025	10 000	23 896
Beni mellal	1 809	3 000	20 776
Kasbat Tadla	945	2 000	
Fkih ben Salah	1 179	3 000	
Nador	1 370	3 000	16 944
Berkane	1 323	3 000	
El Jadida	1 362	8 000	40 856
S. Bennour	1362	5 000	
kénitra	1198	10 000	28 198
Al Hoceima	383	5 000	3 883
Ben Grir	497	3 000	46 041
Khénifra	644	2 000	18 832
Figuig	45	1 000	7 353

1

Conditions sanitaires et hygiéniques d'installation et d'équipement:

- Zone équipée dans le respect des exigences environnementales
- Séparation des secteurs propre et souillé, marche en avant et non entrecroisement des circuits des animaux, des viandes, des sous produits et des déchets
 - Un nombre suffisant de locaux adaptés aux opérations : Locaux de stabulations, d'abattage et d'habillage, chambres froides de ressuyage, de stockage, de consigne et de saisie, vestiaires, sanitaires, lazaret, abattoir sanitaire...
 - Des équipements adaptés pour éviter toute contamination des viandes : rails, treuils, outils, récipients, crochets, ..
 - Des installations à l'usage du personnel
 - Une installation assurant l'approvisionnement en eau potable en débit et quantité suffisantes ;
 - Des dispositifs pour l'évacuation des déchets liquides et solides répondant aux exigences d'hygiène, le nettoyage des locaux et du matériel et la lutte contre les animaux indésirables

2

Conditions hygiéniques de fonctionnement:

- Hygiène du personnel
 - Propreté corporelle et vestimentaire
 - Respect des règles d'hygiène
 - Suivi sanitaire
- Hygiène des locaux et du matériel
- Hygiène des opérations d'abattage et de préparation des viandes

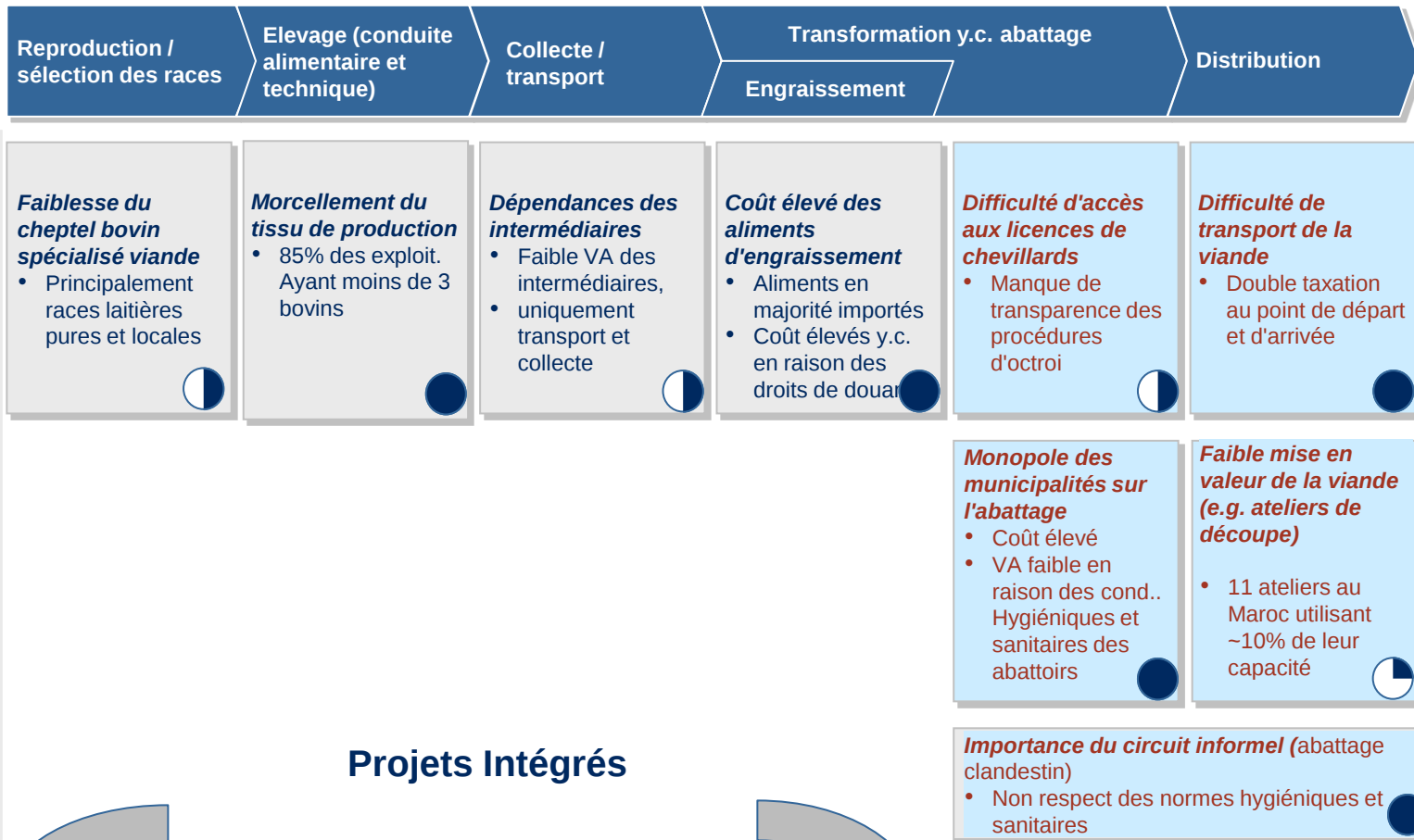
3

Grilles de notation

- Valorisation de la ressource (découpe, désossage ...)
- Création d'emplois
- Importance de l'investissement
- Intégration par contrats
- Cohérence du projet
- Temps de mise en oeuvre

MISE EN ÉVIDENCE DES AVANTAGES PROJET INTÉGRÉ : identification des différents points de blocages de la chaîne de valeur existante

● Enjeu majeur
○ Enjeu mineur



MERCI DE VOTRE
ATTENTION