

C C I C
FEDERATION DE TRANSPORT
FRIGORIFIQUE

TRANSPORT FRIGORIFIQUE AU MAROC:

PRATIQUE ET DROIT

- 
- ❑ **La particularité du transport frigorifique parvient de la nature des produits transportés**

 - ❑ **En vue de mettre en relief les différents éléments de cette équation, il serait utile et Opportun de parler du produit transporté et ensuite des conditions de son transport au Maroc**

□ Les produits transportés

- **Produits agricoles**
- **Produits d'élevage**
- **Produits de pêche**

Une production globale nationale en produits alimentaires périssables, estimée à près de **9,4 millions de tonnes**



□ Produits agricoles

Le secteur agricole au Maroc

Les produits agricoles exportés

Les clients du Maroc selon les produits

Localisation du produit

□ Le secteur agricole au Maroc

- Le Maroc dispose d'un potentiel agricole considérable à mettre en valeur:
 - ✓ Par sa situation géographique, le Maroc dispose d'une diversité écologique
 - plaines fertiles,
 - zones humides,
 - zone côtière,
 - micro climats
 - zones montagneuses,
 - zones semi-arides et arides,
 - désert

une offre variée de possibilités de production végétales

Une S.A.U* qui s'élève à 8,7 millions d'hectares

- le secteur des fruits et légumes occupe une superficie de près de 700.000 ha d
 - 460.000 ha de plantations fruitières (non compris l'olivier)
 - 240.000 ha de cultures maraîchères
- La production globale moyenne est de l'ordre de 7 millions de tonnes dont
 - 3 millions de tonnes de fruits
 - 4 millions de tonnes de légumes
- Les cultures de primeurs avec une superficie moyenne de 20.000 ha
 - Une production totale de près de 900.000 tonnes de fruits et légumes dont 400.000 tonnes exportées.
 - Elles concernent environ 8.000 producteurs et créent plus de 12 millions de journées de travail
- Des efforts importants ont été consentis en matière d'amélioration de la qualité et de la productivité
- Un produit national qui jouit d'une notoriété appréciable au niveau des marchés internationaux en général et du marché communautaire en particulier.

Les produits agricoles exportés

- Les agrumes
- Les fruits frais
- Les primeurs
- Les conserves végétales
- L'huile d'olive
- Les produits de la floriculture (en forte baisse)
- Les huiles essentielles
- Les plantes aromatiques
- Les plantes médicinales
- Le liège
- Le biologique qui a du mal à démarrer
- Le raisin de table (bientôt sans pépin) à la hausse
- Le vin

□ Les clients du Maroc selon les produits

| Produit | Les quatre premiers clients (classés par valeur) |
|----------------------------|---|
| Agrumes | France, Allemagne, Grande Bretagne, Russie |
| Tomates | France, Allemagne, Suisse, Canada |
| Conserves végétales | France, USA, Allemagne, Italie |
| Pomme de terre | France, Allemagne, Grande Bretagne |
| Huiles d'olive | Italie, USA, Espagne, Tunisie |
| Légumineuses | Libye, Tunisie, Italie, France |

REPARTITION DE LA PRODUCTION PAR REGION ET PAR VARIETE

| REGIONS | Clémentine | Navel | Salustiana | Sanguines | Ortanique | Maroc-Late |
|--------------------|------------|----------|------------|-----------|-----------|------------|
| Souss-Massa | 66351,34 | 13278,17 | 27153,17 | 7637,42 | 5092,42 | 90547,39 |
| centre | 5327,05 | 17189,18 | 3945,26 | 19005,70 | 766,64 | 67621,65 |
| oriental | 67083,87 | 4778,06 | 71,82 | 6638,27 | | 16999,38 |
| TOTAL | 138762,26 | 35245,41 | 31170,25 | 33281,39 | 5859,06 | 175168 |

□ PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE

Le secteur de l'élevage contribue pour plus de 26% dans la formation du PIB Agricole

Il assure 20% de l'emploi agricole

Il concerne plus de 70% de la population rurale.



□ **PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE**

- **Les viandes**
- **L'élevage avicole**
- **Les produits laitiers**
- **Les produits de pêche**

□ Les viandes

➤ La production de la viande bovine est estimée à 174.000 tonnes , soit une augmentation de 1% par rapport à l'année 2008

➤ La viande ovine est de 120.000 tonnes

La consommation en viandes rouges est assurées essentiellement par la production locale

➤ Une faible quantité de l'ordre de 6000 T est importée pour les FAR.

☐ SECTEUR AVICOLE

- Il couvre 100% des besoins pour ce type de viandes au Maroc
- Il représente 54% de la consommation totale toutes viandes confondues
- Il a généré en 2008 un chiffre d'affaires de 16,7 milliards de DH
- Il a cumulé des investissements de l'ordre de 8 milliards de DH
- Une consommation de 13,4 kg par an et par habitant, contre 20 à 25 kg par habitant en Europe
- une production, de 370 000 tonnes de viandes de volailles,

PRODUCTION LAITIERE

Nombre de vaches impliquées 1 600 000

Nombre d'exploitations laitières 290 000

Nombre de vaches/exploitation 5,5

Nombre d'ha/exploitation < 7,5

Nombre de vaches contrôlées 6 055

1 milliard 300 millions de litres en 2008

992 centres de collectes, e majorité des coopératives

720 millions de litres de lait sont drainés vers les usines laitieres

La capacité de traitement installée est 2,7 millions de litres/j

le niveau de consommation en lait et dérivés demeure limitée : 38 équivalents litre de lait par habitant et par an, la norme nutritionnelle recommandée par les Organisations Internationales (FAO et OMS) étant de 90 équivalents litres de lait.

LES PRODUITS DE LA PECHE

Le secteur **de pêche** est une ressource économique très importante de l'économie du Maroc

La superficie des eaux s'étendant sur une longueur de 3 500 km dans l'océan Atlantique et la mer Méditerranée

une zone économique exclusive de 200 miles marins

La flotte contient plus que 2900 navires et une large infrastructure portuaire

Une main d'œuvre de plus de 250.000 travailleurs

La production totale de la pêche a atteint plus 600000 tonnes en 2008

Les principaux ports: Agadir, Tan-Tan, Essaouira, Safi, El Jadida, Casablanca, Mohammédia, Rabat, Kénitra, Larache, Tanger, El Hoceima, Nador, Laâyoune et Dakhla

□ L'ENTREPOSAGE DES DENREES PERISSABLES AU MAROC

➤ Une faible capacité d'entreposage :

- Seulement **4%** de la production globale savoir **370 000 tonnes** répartie comme
 - Fruits et légumes avec **244 000 tonnes (66%)**
 - les produits laitiers et dérivés avec **62 000 tonnes (17%)**
 - les poissons avec **53 000 tonnes (14%)**
 - les viandes avec **7 000 tonnes (2%)**
 - les fabriques de glace avec **4 000 tonnes (1%)**



□ Une capacité d'entreposage frigorifique par habitant du Maroc **< 60** litres par habitant

➤ Capacité très faible en comparaison avec :

- Argentine **120** litres par habitant,
- Espagne : **250** litres par habitant
- France : **> 500** litres par habitant
- Nouvelle-Zélande : **2000** litres par habitant

□ LOCALISATION DES ENTREPOTS FRIGORIFIQUES

➤ **61%** de la capacité d'entreposage frigorifique nationale, est concentrée à

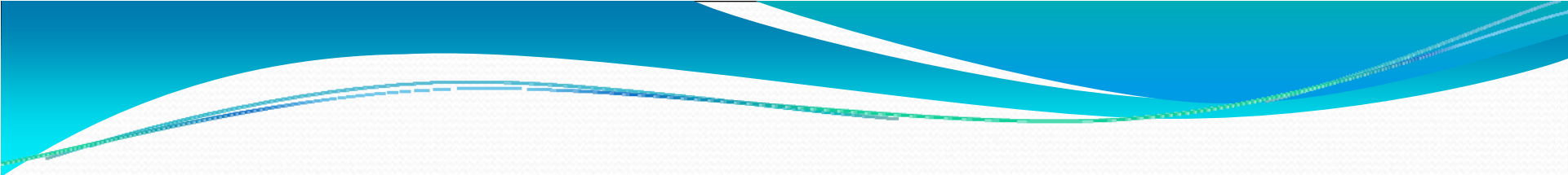
✓ Les régions du Grand Casablanca,

✓ Meknes-Tafilalet

✓ Souss-Massa-Draa

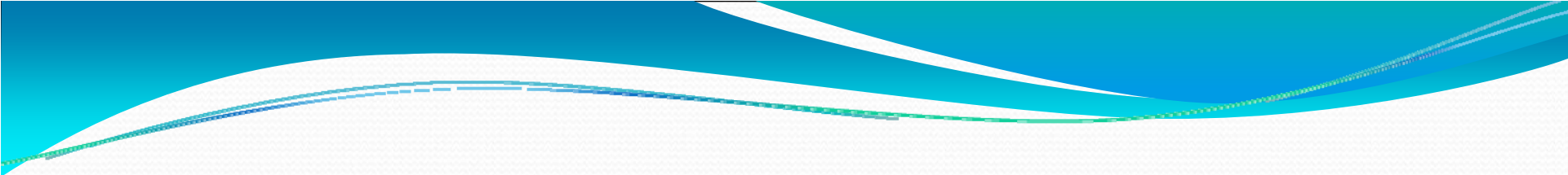


LES MOYENS DE TRANSPORT ROUTIER DE DENREES PERISSABLES

- 
- Plus de 100.000.000,00 (cent millions) de véhicules utilitaires dans le monde
 - Au Maroc le nombre de véhicules de transport de marchandises est estimé à 62.000 véhicules
 - la part du parc de véhicules destinés au transport pour compte d'autrui est de 55 % (34100 vhc.)
 - Un parc estimé à 1500 véhicules seulement, est dédié au transport frigorifique
 - Le transport frigorifique destiné à l'Europe est effectué à partir des centres de production cités ci-dessus vers les deux principaux ports de transit (Casablanca-Tanger)



LA REGLEMENTATION MAROCAINE

- 
- **Réglementation relative au produit transporté**
 - **Réglementation relative aux infrastructures**
 - **Réglementation relative aux moyens de transport**
 - **Réglementation relative au personnel du transport**

□ Réglementation relative au produit transporté

➤ Un cadre législatif, réglementaire et normatif, en matière de sécurité sanitaire des aliments, très fourni et diversifié:

✓ Des textes relatifs à la police sanitaire vétérinaire

✓ Des textes relatifs à la police sanitaire des végétaux

✓ Des textes relatifs à l'inspection et au contrôle des denrées animales et animale

✓ Des textes relatifs au contrôle de la qualité des denrées alimentaires

✓ Les réglementations intéressant le commerce extérieur.

➤ **Spécificités du cadre législatif relatif au produit transporté**

- **Une** réglementation qui date en partie, de la période du protectorat
- Une réglementation qui évolue rapidement
- Une réglementation qui intègre de plus en plus les principes reconnus à l'échelle internationale en matière de systèmes de contrôle de la sécurité sanitaire des aliments
- Des efforts considérables couronnés dernièrement par des nouveautés réglementaires d'une importance majeure, **à savoir:**

1 - Une nouvelle loi

2 - Une nouvelle institution

□ UNE NOUVELLE LOI

➤ Loi n° 28-07, du 11 février 2010 relative à la sécurité sanitaire des produits alimentaires, a été publiée au B.O n° 5822 du 18-3-2010

- ✓ Les dispositions de cette loi couvrent toutes les étapes de la production, le traitement, l'emballage ainsi que le transport et l'entreposage de trois types de produit:
 - Les produits primaires,
 - Ceux destinés à la consommation humaine
 - les aliments pour animaux
- ✓ Son objectif demeure le maintien d'un certain seuil pour la mise sur le marché de produits sûrs
- ✓ Toute sa structure est axée sur la notion de produits «dangereux», «impropres à la consommation» ou «denrée préjudiciable à la santé».
- ✓ Les établissements et entreprises concernés ont, pour leur part, des devoirs de diligence doivent s'accompagner d'autorisations préalables délivrées par les autorités compétentes
- ✓ Des véhicules neufs de transport des produits ainsi que la mise en place d'un programme d'auto-contrôle sont également exigés pour l'obtention de cette autorisation.
- ✓ La traçabilité des produits et l'identification des exploitants ont été également dressées en priorité par la loi
- ✓ Tout un chapitre de la loi n° 28-07 entièrement consacré à l'information du consommateur: il s'agit de «L' étiquetage »

Une nouvelle institution: l'ONSSA

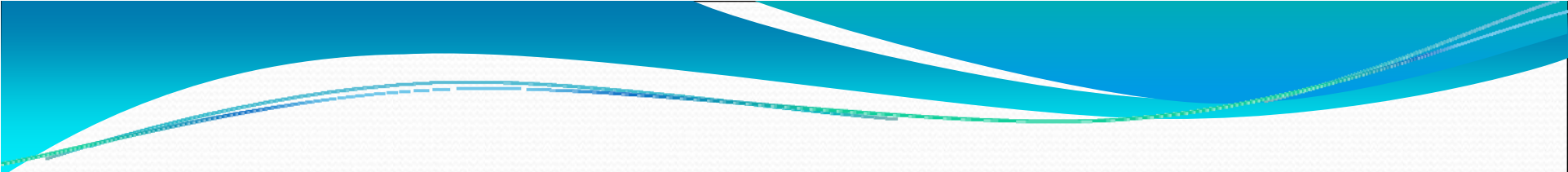
➤ **Loi n° 25-08 (18 février 2009) portant création de:**
« L'Office national de sécurité sanitaire des produits alimentaires »


✓ **Etablissement doté de la personnalité morale et de l'autonomie financière.**

✓ **Placé sous la tutelle de l'Etat**

✓ **Soumis au contrôle financier de l'Etat applicable aux entreprises publiques**

✓ **Il exerce les missions suivantes, à savoir:**

- 
- ✓ 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 produits alimentaires, 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

Organisation et financement

- ✓ L'office est administré par un conseil d'administration et géré par un directeur général
- ✓ Le conseil d'administration est composé des représentants de l'Etat. Il peut inviter à assister, à titre consultatif, à ses réunions toute personne du secteur public ou privé, dont la participation est jugée utile
- ✓ Il élabore la politique générale de l'office dans le cadre des orientations fixées par le gouvernement
- ✓ **Le budget de l'office comprend :**
 - a) En recettes ;
les revenus provenant de ses activités ;
 - les subventions de l'Etat, des collectivités locales et de tout organisme de droit public ou
 - les dons et legs et produits divers ;
 - toutes autres recettes, notamment parafiscales, qui peuvent lui être attribuées ultérieurement

□ Réglementation relative aux infrastructures

➤ Des textes relatifs à l'inspection des endroits publics ou privés et leurs annexes:

✓ Loi n° 1-75-291 du (8 octobre 1977) édictant des mesures relatives à l'inspection sanitaire et qualitative des animaux vivants et des denrées animales ou d'origine animale

✓ Décret n° 2-98-617 du (5 janvier 1999) pour application de la loi édictant les mesures relatives à l'inspection sanitaire et qualitative des animaux vivants et des denrées animales ou d'origine animale.

➤ Textes relatifs à la conception et à l'aménagement des infrastructures de transport Frigorifique:

✓ Annexe du décret ci-dessus relative aux conditions sanitaires et hygiéniques de conception, d'équipement et d'exploitation auxquelles doivent répondre les endroits où les denrées animales et d'origine animale sont manipulées, traitées, transformées, conservées ou exposées pour la vente:

I. - Conception et Installation des Etablissements:

1 - Emplacement

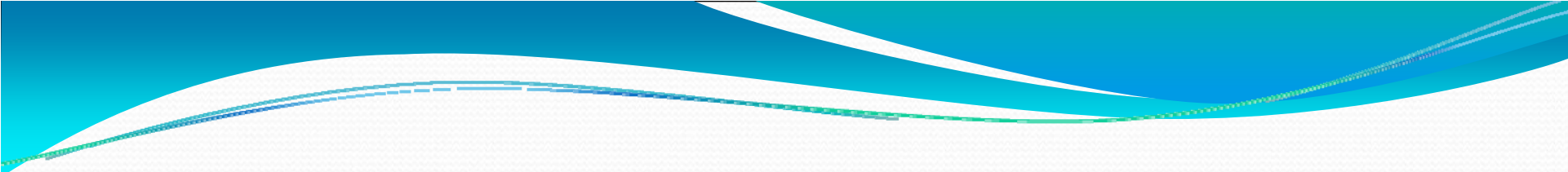
2 - Voies d'accès et aires carrossables

3 - Bâtiments et installations

4 - Installations sanitaires : - Approvisionnement en eau - La vapeur - L'eau non potable - Evacuation des effluents et des déchets - Vestiaires et toilettes - Points d'eau dans les zones de traitement - Installations de désinfection - L'éclairage - La ventilation - Matériaux et ustensiles
Prescriptions d'Hygiène - Le nettoyage

□ Réglementation relative aux moyens de transport

- Décret n° 2-98-617 du (5 janvier 1999) pour application de la loi édictant les mesures relatives à l'inspection sanitaire et qualitative des animaux vivants et des denrées animales ou d'origine animale.
- ✓ L'annexe de ce décret détermine dans son titre VI les conditions d'hygiène applicables aux moyens de transport
- La loi n° 1-81-287 du 6 mai 1982 portant publication de l'accord relatif aux transports internationaux de denrées périssables et aux engins spéciaux à utiliser pour ces transports, fait à Genève le 1er septembre 1970.
- Le Décret n° 2-97-177 du 23 mars 1999 relatif au transport des denrées périssables à l'intérieur du Maroc

- 
- L'arrêté du ministre de l'agriculture, du développement rural et des pêches maritimes n° 938-99 du 29 14 juin 1999 fixant les états et les conditions de températures maximales de transports des denrées périssables.
 - Arrêté conjoint du ministre de l'agriculture et du développement rural et du ministre de l'équipement et du transport n° 1196-03 du 30 avril 2004 relatif aux normes auxquelles doivent satisfaire les engins de transport isothermes, réfrigérants ou frigorifiques et fixant les méthodes d'essai et de contrôle qui seront appliquées à ces engins, les conditions d'attribution, les modèles des certificats d'agrément ou d'attestation de conformité, les marques d'identification à apposer sur lesdits engins et la nature des documents qui doivent les accompagner au cours de leur déplacement.

□ Réglementation relative au personnel du transport

➤ Décret n° 2-98-617 du (5 janvier 1999) pour application de la loi édictant les mesures relatives à l'inspection sanitaire et qualitative des animaux vivants et des denrées animales ou d'origine animale. notamment **son titre VII** relatif à l'état de santé et d'hygiène du personnel appelé à manipuler les denrées périssables dans toutes les étapes de la chaîne

✓ Conformément à ce texte :

- Le personnel est astreint à la plus grande propreté corporelle et vestimentaire
- La manipulation de ces denrées est interdite aux personnes susceptibles de les contaminer.
- L'obligation pour les exploitants des établissements mentionnés à l'article 19 du décret cité ci-dessus de faire assurer une surveillance médicale périodique de leur personnel en vue d'éviter tout risque de contamination des denrées.



MERCI DE VOTRE ATTENTION