Dawajine Infos

N°17 - Avril 2010

Bulletin d'informations de la Fédération Interprofessionnelle du Secteur Avicole

www.fisa.org.ma

EDITORIAL

La publication au bulletin officiel du 4 mars 2010 de l'arrêté n° 423-10 a eu un écho favorable auprès des aviculteurs qui enfin peuvent bénéficier, pour la première fois, d'une subvention de 30% à l'acquisition d'un système de refroidissement (brumisation ou pad cooling) pour l'équipement de leurs bâtiments d'élevage avicole (voir conditions et modalités d'accès à la page 9).

Cette subvention a été prévue dans le cadre de la refonte du Fonds de Développement Agricole (FDA) visant la révision globale des incitations financières accordées par l'Etat aux producteurs pour accompagner les ambitions du plan « Maroc Vert » et les dispositions des contrats-programmes signés entre le Gouvernement et les organisations professionnelles.

Cette aide, longtemps demandées par les professionnels eu égard à la contribution du secteur avicole au FDA à travers les prélèvements opérés sur ses intrants importés, incitera, sans aucun doute, les aviculteurs à doter leurs bâtiments d'élevage en matériel de refroidissement nécessaires. Ce matériel permettra de pallier ou du moins réduire les effets récurrents des coups de chaleur de la saison d'été qui se traduisent chaque année par des pertes financières importantes aux éleveurs et une perturbation dans l'approvisionnement normal du marché en produits avicoles.

L'Etat et la FISA ont accompli leurs parts respectifs de travail. Il appartient à l'éleveur d'assumer le sien en vue de se prémunir des effets de la canicule estivale !.

Actualité P3

Blé Fourrager

Conjoncture du secteur P4

Dossier technique P5

Système HACCP et la sécurité sanitaire des produits alimentaires

Interview P8

Avec Mr Nourreddine KARIM Président de l'AFAC

Focus P9

Le matériel de refroidissement des bâtiments d'élevage avicole bénéficie enfin d'une subvention de l'Etat

Agenda & salons P11

FISA, 123-125 Bd Emile Zola 20310 - Casablanca Tél. : 05 22 31 12 49 & 05 22 54 24 88/89 - Fax : 05 22 44 22 76 & 05 22 44 46 34 - Email : fisa@menara.ma

اليوم الوطـني
للحوم الدواجن

الدورة الثانية

الدجاج بالمغرب،
نربيه كما يجب و نقدمه لمن نحب

هل تعلم أن لحوم الدواجن غنية بالبروتينات الأساسية و الأملاح المعدنية، فهي منتوجات ذات قيمة غذائية جيدة، مناسبة للحمية، إقتصادية، شهية، سهلة التحضير و تناسب جميع الفئات العمرية.

fisa
الفيدرالية البيمهنية لقطاع الدواجن

APV
الجمعية الوطنية لمنتجي لحوم الدواجن

ANAVI
الجمعية الوطنية للمجازر الصناعية للدواجن

123 ، 125 ، شارع إميل زولا – الدار البيضاء 20390
الهاتف : 49 12 31 522 (0) 212+ و 88/89 24 54 522 (0) 212+
الفاكس : 76 22 44 522 (0) 212+
www.fisa.org.ma – fisa@menara.ma

BLE FOURRAGER

Sur invitation du British Cereal Exports (BCE), une délégation mixte composée de représentants de l'ONICL, de la DDFP (Direction de Développement des Filières de Production) et de l'AFAC, a participé du 16 au 19 mars 2010 à une mission en Grande Bretagne pour s'informer sur le blé fourrager.

D'autres participants venant de l'Algérie, de Tunisie, de l'Espagne et de l'Egypte ont également pris part à cette mission.

Cette activité s'inscrit dans le cadre des démarches entreprises par l'AFAC pour accéder au blé fourrager en tant que matière première stratégique dans la formulation des aliments composés.

Le blé fourrager est un blé tendre à faible ou sans valeur boulangère et est utilisé pour l'alimentation animale. Ses caractéristiques chimiques et physiques permettent une meilleure granulation des aliments composés.

L'industrie provendiere est de plus en plus sollicitée pour faire des aliments pour la dinde et l'autruche qui exigent une grande dureté et durabilité des granulés. Le blé fourrager joue un rôle de liant naturel et il est nécessaire d'imposer 20% à 30 % de ce blé dans ces types de formules.

Il y a lieu de citer que l'aptitude à la granulation du blé fourrager est de l'ordre de 80 contre 50 seulement pour le maïs.

Dénaturation :

Pour le distinguer des autres blés et éviter tout abus, le blé fourrager pourrait être soumis à une dénaturation spéciale. Celle-ci est possible aux ports de chargement en deux colorations :

- Coloration rouge réalisée à la Carmosine.
- Coloration verte ou bleu :

Globalement le coût total de la dénaturation représente 0,5% du prix du blé fourrager.
La dénaturation est irréversible, par conséquence, le blé fourrager dénaturé ne peut en aucun cas être confondu avec le blé meunier. Toute possibilité de lavage est pratiquement impossible.
La dénaturation n'a aucun effet négatif sur les lieux de stockage (silos ou magasins) et ne présente pas de dangers pour la santé des animaux et celle des consommateurs.

PRIX DU BLE FOURRAGER :

L'écart de prix entre le maïs et le blé fourrager à la date du 18/03/2010 est de l'ordre de 50 US$/TM. Ecart qui pourrait être plus important suivant les fluctuations du marché.
Le volume des importations de maïs en 2009 était de l'ordre de 1,7 millions TM. Si la substitution était possible (30%), les provendiers auraient utilisé : 510 000 TM de blé fourrager.

L'économie en devises d'une telle substitution serait considérable, sans tenir compte des gains réalisés en termes de compétitivité et de résultat sur le terrain :

510 000 x 50,00 = 25 500 000 US$

INTERET DU BLE FOURRAGER :

L'intérêt du blé fourrager dans la composition des aliments composés n'est pas à démontrer. Son incorporation dans la nutrition animale permettra de :

- réduire les prix des aliments composés.
- diversifier les intrants de l'industrie provendière.
- améliorer les rendements sur le terrain.
- améliorer le rendement des équipements de
- production.
- réduire les charges supplémentaires liées à la
- granulation.
- saisir les opportunités des marchés mondiaux
- réaliser une économie considérable en devises.
- améliorer la compétitivité du secteur.

Nos homologues à l'étranger recourent à cette matière première pour améliorer les performances économiques et techniques de l'industrie de l'alimentation animales dans leurs pays respectives. Déjà, les provendiers en Espagne travaillent à 100% de blé fourrager et ce n'est pas un hasard que ce pays se positionne comme premier importateur de blé en provenance de la Grande Bretagne.

Bénéficiant du différentiel du prix entre blé fourrager et maïs, des performances techniques liés à l'utilisation du blé fourrager et compte tenu de la proximité géographique, de l'ouverture du marché dans le cadre de l'accord de libre échange avec l'UE, l'Espagne présente une menace redoutable pour le Maroc et pourrait nous exporter aussi bien les aliments composés que les produits d'origine animale (lait, œuf, viandes …).

Conclusion

L'ouverture de l'économie marocaine sur plusieurs espaces économiques interpelle l'industrie provendière au Maroc à améliorer sa compétitivité. Laquelle compétitivité dépend en grande partie de sa liberté d'accéder aux opportunités des marchés mondiaux.

S'agissant du blé fourrager, il convient de :

- Fixer les spécifications techniques du blé fourrager.
- Fixer une nomenclature douanière.
- Indexer les droits à l'importation de cette denrée à ceux appliqués pour le maïs.
- Prévoir une réglementation d'accompagnement

Conjoncture du secteur

Prix des produits avicoles

Malgré une amélioration par rapport au mois de janvier 2010, les prix moyens du poulet de chair, de la dinde et des œufs de consommation enregistrés en mars 2010 restent en deçà de ceux relevés à la même période de l'année précédente ; -20,4% pour le poulet de chair et la dinde et -11,0% pour les œufs.

Participation de l'ANPO à la journée française d'œufs de consommation

Sur invitation du Comité National pour la Promotion de l'Œuf (CNPO) de France et de la société EMC-MOBA, une délégation composée de 12 membres et conseillés de l'ANPO a participé du 23 et 25 mars 2010 à la journée nationale française des œufs de consommation. Cette mission a permis à la délégation marocaine de tisser des relations avec leurs homologues français, de se renseigner sur la filière de production d'œufs en France et de tirer profit de l'expérience française en matière de promotion de la consommation d'œufs.

Lancement du nouveau site web de la FISA

La FISA a mis en ligne en février 2010 son nouveau site web **www.fisa.org.ma**. L'objectif recherché par la Fédération est de mettre à la disposition de ses membres, partenaires et toute personne intéressée par le secteur avicole au Maroc un site attractif, convivial et facile à utiliser.

Le site web de l'aviculture marocaine comporte deux volets. Un premier volet dédié aux professionnels à travers lequel la FISA diffusera toutes les informations utiles sur le secteur ainsi que sur les activités et les services apportés par la Fédération à ses membres pour la mise à niveau et le développement de l'activité avicole. Le deuxième volet est consacré aux consommateurs et comporte des messages et conseils éducatifs sur l'intérêt et la valeur nutritionnelle des produits avicoles ainsi que des recettes sélectionnées à base de viandes de volailles et d'œufs.

Promulgation de la Loi 28-07 relative à la sécurité sanitaire des produits alimentaires

La loi n°28-07 relative à la sécurité sanitaire des produits alimentaires a été publiée au bulletin officiel n°5822 du 18/03/2010. Cette loi établit les principes généraux de sécurité sanitaire des produits alimentaires et des aliments pour animaux et détermine les conditions dans lesquelles ces produits doivent être manipulés, traités, transformés, emballés, conditionnés, transportés, entreposés, distribués, exposés à la vente ou exportés pour être qualifiés de produits sûrs.

Formation continue au profit du personnel des couvoirs et des élevages des reproducteurs

Dans le cadre de ses efforts de mise à niveau sanitaire de la filière de l'accouvage, l'ANAM a initié trois cours de formation continue au profit des cadres rattachés aux couvoirs et élevage de reproduction. Ces formations, animées par Pr. Kh. BOUZOUBAA et Pr. N. BOUCHRITI et Dr. A. ZEROUALI, ont concerné :

- cours sur les salmonelloses aviaires.
- cours sur les mycoplasmoses aviaires.
- cours sur la maitrise de la sécurité sanitaire au niveau des couvoirs par l'utilisation de procédures basées sur les principes de la démarche HACCP.

L'ANAM, instigatrice de cette dynamique de mise à niveau, aspire à améliorer l'environnement et les conditions de production comme première étape pour la mise en œuvre de la démarche HACCP dans la perspective de rehausser le standard de la qualité, de préparer les couvoirs à la certification et de leurs ouvrir une nouvelle perspective à l'export d'œufs à couver et des poussins d'un jour.

SYSTEME HACCP ET LA SECURITE SANITAIRE DES PRODUITS ALIMENTAIRES

Parmi les priorités du plan "Maroc Vert" figurent l'augmentation de la productivité de l'ensemble des filières du secteur agricole, l'amélioration de la qualité, de la sécurité sanitaire et de la compétitivité des produits agricoles et agro-alimentaires. D'ailleurs c'est dans ce cadre que l'Office National de Sécurité Sanitaire des Produits Alimentaires **(ONSSA)** a été créé par la loi n° **25-08** le **18** février **2009** et qu'il a été procédé à la publication de la loi **28.07** relative à la sécurité sanitaire des produits alimentaire le **18** mars **2010**.

Par son intervention tout le long de la chaîne alimentaire, de "**la fourche à la fourchette**" et de "**l'étable à la table**", l'ONSSA veillera à l'amélioration de la sécurité et la qualité des produits alimentaires dans notre pays.

Pour cela, il existe de nombreuses techniques, basées sur l'idée simple qu'il "**vaut mieux prévenir que guérir**". C'est à partir de ces techniques qu'est né aux Etats-Unis le système **HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point** ou **Analyse des dangers et maîtrise des points critiques**) en 1971 lorsque la firme Pillsbury accepta de fabriquer des aliments pour les astronautes et voulut le faire en s'entourant préventivement d'un maximum de précautions (tolérance zéro).

Le Maroc a souscrit des programmes de contrôle de la salubrité des aliments axés sur les systèmes d'analyse des dangers – points critiques pour leur maitrise (HACCP) et a édifié le sien sur celui qui est préconisé par la Commission du Codex Alimentarius. Cette approche scientifique aborde les dangers biologiques, chimiques et physiques par voie d'anticipation et de prévention plutôt que par l'inspection des produits finis. Les principes HACCP peuvent éventuellement s'appliquer a tous les secteurs de la chaine alimentaire.

DEFINITION DU SYSTEME HACCP

HACCP est une méthode, une réflexion et une démarche systématique et préventive pour assurer la qualité et la sécurité des produits alimentaires. C'est une approche systématique et rationnelle de la maîtrise des dangers microbiologiques, physiques et chimiques dans les aliments. Le système HACCP a pour objectif la salubrité des denrées alimentaires.

La méthode HACCP est une approche permettant :

L'identification des dangers associés à la production, la transformation et à la distribution d'un produit alimentaire, ainsi qu'à l'évaluation de leur sévérité et la fréquence de leur apparition.
L'identification des moyens nécessaires pour la maîtrise de ces dangers;
L'assurance de l'efficacité des outils de maîtrise mis en œuvre.

La méthode HACCP est reconnue internationalement comme l'outil le mieux adapté pour assurer la sécurité d'un produit.

Elle permet d'anticiper ou de prévenir les problèmes avant qu'ils ne surviennent en fournissant la preuve d'une maîtrise appropriée des risques sanitaires. Elle renforce l'image de qualité et de sécurité des produits et contribue non seulement à la protection des consommateurs mais aussi à l'amélioration de la productivité et de la compétitivité de l'entreprise.

Cependant, pour être efficace, la démarche HACCP doit reposer sur des mesures concrètes et facilement applicables adaptées au produit et au processus et elle ne doit pas être figée mais, au contraire, vivre et évoluer avec le reste de l'entreprise.

Aussi, la mise en oeuvre pratique du système HACCP, et en particulier la détermination des mesures préventives et de surveillance appropriées, implique une bonne connaissance de la microbiologie alimentaire et des méthodes de maîtrise des dangers microbiens

⚠ Il n'existe pas de méthode unique pour l'application du système HACCP. Chaque entreprise doit réaliser le projet selon ses priorités et ses objectifs. L'essentiel étant de répondre à toutes les exigences de sept principes (cf. encadré de la page 7).

⚠ HACCP est mis en place au sein des entreprises par une équipe pluridisciplinaire et collective qui doit définir les moyens nécessaires à la maîtrise des dangers et s'assurer que ces moyens sont mis en œuvre de façon effective et efficace.

⚠ Le système HACCP est devenu synonyme de salubrité des aliments. Maintenant reconnu dans le monde entier, ce système repose sur la prévision et la prévention des dangers biologiques, chimiques et physiques plutôt que sur l'inspection des produits finis.

INTERETS ET CARACTERISTIQUES DE LA METHODE HACCP

• Elle permet de rehousser le niveau de qualité des produits. Le système d'autocontrôle permanent permet d'éviter beaucoup de non-conformités que l'on n'aurait détectées qu'à la fin du procédé dans le cas d'un simple contrôle final.
• Elle permet de prendre conscience des dangers liés à l'utilisation des produits alimentaires fragiles. Tous les risques (dus à la matière première, main d'œuvre, méthode de travail, milieu environnant, matériels,…) sont listés et évalués.

• Elle améliore les relations de l'entreprise avec ses clients. En ayant la preuve que son fournisseur maîtrise la qualité de ses produits, le client aura davantage confiance et sera plus fidèle.

• Elle améliore les relations de l'entreprise avec les services officiels. Les agents de l'état ne viendront plus pour contrôler les produits et chercher les produits non-conformes, mais viendront s'assurer que l'ensemble des points critiques est maîtrisé.

• Elle peut être aisément intégrée dans des systèmes de management de la qualité des entreprises agroalimentaires. Elle fournit une méthodologie claire pour développer un plan d'assurance qualité. C'est une méthode qui crée un état d'esprit «qualité» dans l'entreprise et ceci peut favoriser par la suite la mise en place de procédures d'assurance qualité.

• L'instauration d'un système d'assurance qualité conforme aux prescriptions de la démarche HACCP nécessite une méthodologie de travail simplifiée et surtout organisée, impliquant tous les intervenants du système depuis le directeur général jusqu'au dernier des agents d'exécution.

• La clé de la réussite d'une démarche HACCP est la responsabilisation et la définition des sphères d'activité. Chaque membre du personnel doit connaître son travail, ses objectifs, ses échéances et surtout les normes et les standards qu'il doit respecter.

• La procédure à suivre pour la mise en place d'un système qualité conforme au guide HACCP dépend d'un certain nombre de facteurs tels que : la nature de l'activité (frais, congelé, conserve, etc.), la taille de l'entreprise et l'état actuel de maîtrise de la qualité. Le système HACCP doit être instauré comme un grand projet qui doit mobiliser suffisamment de moyens.

U.S. GRAINS COUNCIL
Established in 1960

Alltech Morocco | 223 Bd abdelmoumen, N°23, 3ème étage | Casablanca, Morocco
Alltech | www.alltech.com
Rachid MAHSOUN
Sales Manager
Tel: 212.5.20.131.280/281 | Fax: 212.5.20.131.282 | Cell: 212.6.61.390.956
www.knowmycotoxins.com
www.sel-plex.com
www.yea-sacc.fr

PRINCIPES DE BASE DU CONCEPT HACCP

L'anticipation des dangers, l'identification des points critiques, l'évaluation du risque et la recherche des mesures de maîtrise sont les mots-clés du système HACCP. Celui-ci propose une démarche rationnelle et logique, permettant de maîtriser les risques et d'éviter les défaillances du système classique d'inspection.
La démarche qualité basée sur le système HACCP s'articule autour des **sept principes élémentaires** suivants :

Principe 1: l'identification des dangers potentiels en relation avec l'élaboration d'un produit ; cette étape inclut également l'évaluation des risques, c'est-à-dire, la probabilité d'occurrence des dangers et la détermination des moyens préventifs susceptibles de les maîtriser;
Principe 2: la détermination des points critiques de contrôle (PCC), c'est-à-dire les étapes à contrôler pour éliminer complètement ou partiellement (à des niveaux acceptables) un danger;
Principe 3: l'établissement des limites critiques, c'est-à-dire, les tolérances ou limites acceptables pour s'assurer que les PCC sont maîtrisés;
Principe 4: l'établissement d'un système de surveillance permettant de s'assurer de la maîtrise des dangers au niveau des PCC;
Principe 5: la prévision des actions correctives qui interviendront lors des dépassements ou lors des tendances de dépassement des tolérances, c'est à dire lorsqu'il y a un manque de maîtrise d'un PCC;
Principe 6: l'établissement des procédures de vérification pour valider le bon fonctionnement du système HACCP;
Principe 7: la prévision d'un système de documentation et d'archivage ; cette étape est très importante pour la préservation de la traçabilité des différents résultats de contrôle et de mesures.

LES ETAPES DE L'APPLICATION DU SYSTEME HACCP

La mise en application des sept principes de la méthode HACCP passe par la réalisation d'une série d'activités se succédant dans un ordre logique et correspondant à un véritable "plan de travail" comprenant 12 étapes de base. L'ensemble des étapes doit apparaitre et être intégralement détaillé dans le **manuel HACCP** qui constitue la preuve et le support de la mise en œuvre de la démarche HACCP. Ce manuel devra à tout moment être remis à jour et pourra être consulté par les services de contrôle ou par les clients.

Etape N° 1 : Constitution de l'équipe
Etape N° 2 : Description complète du produit
Etape N° 3 : Identification des utilisations prévues
Etape N° 4 : Elaboration du diagramme de fabrication
Etape N° 5 : Validation du diagramme de fabrication
Etape N° 6 : Analyse des dangers et élaboration des mesures préventives (Principe 1)
Etape N° 7 : Etablissement de l'arbre de décision (Principe 2)
Etape N° 8 : Détermination des limites critiques (Principe 3)
Etape N° 9 : Etablissement d'un système de surveillance pour chaque PCC (Principe 4)
Etape N°10 : Etablissement des actions correctives (Principe 5)
Etape N° 11 : Etablissement des procédures de vérification (Principe 6)
Etape N° 12 : Etablissement d'un système d'enregistrement et de documentation (Principe 7)

Cette séquence logique a été établie au niveau international par le groupe de travail HACCP du Codex Alimentarius (OMS/FAO).

Interview Avec Nourreddine KARIM, Président de l'AFAC

L'Industrie de fabrication d'aliments pour animaux a connu un développement soutenu durant les trois dernières décennies. Elle constitue le levier du développement du secteur de l'élevage au Maroc en apportant les réponses nutritionnelles équilibrées aux besoins d'animaux infiniment variés et en axant principalement ses efforts sur l'alimentation des animaux d'élevage : volailles, bovins, ovins, caprins,…

Cependant, l'industrie de fabrication d'aliments composés au Maroc est souvent confrontée à une réalité économique mondiale dans ses approvisionnements à travers les échanges internationaux des matières premières. D'où l'intervention de l'Etat pour encourager le secteur en réduisant les droits d'importation sur les intrants. Pour en savoir plus, M. Nourreddine KARIM, Président de l'AFAC, a bien voulu répondre à nos questions :

Mr. Nourreddine KARIM
Président de l'AFAC

Que diriez-vous de l'industrie de fabrication d'aliments composés au Maroc ?

Les industriels de la nutrition animale au Maroc conçoivent et fabriquent des aliments composés, équilibrés sur le plan nutritionnel et adaptés pour chaque type d'élevage.

En effet, les aliments composés sont des facteurs majeurs des performances techniques, économiques et qualitatives de la ferme d'élevage. A la préoccupation du maintien de la compétitivité des filières de production, s'ajoute celle d'une démarche qualité et sécurité sanitaire répondant aux besoins et aux attentes des éleveurs et des consommateurs.

En termes de chiffres, l'industrie de fabrication d'aliments composés compte actuellement 40 usines, assure la production de 2,2 millions de tonnes d'aliments pour volailles et 650 000 tonnes d'aliments pour ruminants, réalise un Chiffre d'Affaires de 7 milliards de dirhams et assure plus de 3 000 emplois directs et 6 000 emplois indirects.

Cependant, la fabrication des aliments composés est tributaire de l'utilisation du maïs et des tourteaux des oléagineux. Le Maroc a importé en 2009 plus de 1,7 millions de tonnes de maïs, 200 000 tonnes de tourteaux de soja et 120 000 tonnes de tourteaux de tournesol.

Quels sont les freins qui bloquent le développement de votre secteur ?

Les principaux handicaps qui freinent l'évolution de l'industrie des aliments composés au Maroc sont liés principalement :

- à l'interdiction de l'utilisation du blé fourrager dans l'alimentation de bétail engendrant ainsi du manque à gagner énorme sur les plans granulométrie et prix des aliments composés.
- à la tarification douanière excessive sur certains intrants stratégiques (blé fourrager, tourteaux des oléagineux et matières grasses protégées d'origine végétale,…) ;
- à l'application de différents niveaux de TVA sur les intrants et sur les aliments composés entrainant le phénomène du butoir ;
- à la défaillance de la chaine de transport et de logistique (Infrastructure portuaire insuffisante avec des coûts d'exportation élevés, absence d'organismes de stockage dédiés à la provende engendrant des coûts supplémentaires, difficulté d'accès aux fermes d'élevages,…) ;
- à des coûts excessifs de l'énergie en comparaison avec les pays à développement économique similaire.
- au faible niveau de technicité des personnels qui lui sont rattachés et des utilisateurs des aliments composés ;
- à la prolifération des fabricants d'aliments ne se conformant pas à la réglementation régissant l'alimentation animale et engendrant ainsi une concurrence déloyale menaçante.

Quelles sont les mesures entreprises par l'Etat pour encourager votre secteur ?

En application des orientations du plan «Maroc Vert», le gouvernement de Sa Majesté a procédé dans le cadre de la loi de finances 2010 à la réduction des droits de douanes applicables au maïs de 17,5% à 10% à compter du 1er janvier 2010, et à 2 ,5% à compter du 1er janvier 2011.

D'autres matières entrant dans la fabrication d'aliments composés ont subi une réduction des droits d'importation à 2,5% à partir du 1er janvier 2010. Il s'agit notamment du pois fourrager, gluten de froment (blé) torréfié, graines de coton, résidus d'amidonneries et résidus similaires, germes de maïs, tourteaux (arachide, coton, lin, colza, navette, noix de coco, palmiste).

La réduction des droits d'importation permettra aux professionnels d'accéder aux opportunités des marchés mondiaux, d'améliorer la compétitivité du secteur et d'honorer leurs engagements dans le cadre du contrat programme signé avec le Gouvernement de Sa Majesté en avril 2008 pour la mise à niveau du secteur avicole en matière d'investissement, de création de nouveaux emplois et d'augmentation des productions pour satisfaire les besoins croissant du pays en produits avicoles.

ASA
American Soybean Association
International Marketing®

Le matériel de refroidissement des bâtiments d'élevage avicole bénéficie enfin d'une subvention de l'Etat

Dans le cadre de la refonte du Fonds de Développement Agricole (FDA) opérée par le Ministère de l'Agriculture et de la pêche Maritime pour accompagner les orientations du plan " Maroc Vert " et les activités prévues par les contrats-programmes signés entre le Gouvernement et les associations professionnelles, il a été procédé à la révision des incitations financières accordées aux producteurs. L'objectif est de faire du FDA un instrument d'incitation ciblée à l'investissement permettant aux producteurs d'accéder aux facteurs de modernisation de leurs exploitations ; gage de l'accoisement de la productivité et de l'efficience des unités de productions et de l'amélioration de la qualité des produits.

C'est dans cette dynamique qu'il a été prévu, dans l'arrêté n° 423-10 du 29 janvier 2010 publié au bulletin officiel le 4 mars 2010, de faire bénéficier les éleveurs avicoles d'une subvention à hauteur de 30% à l'acquisition d'un système de refroidissement pour l'équipement de leurs bâtiments d'élevage. Cette subvention, plafonnée à 30 000 Dhs/ bâtiment pour le système de pad cooling et à 18 000 Dhs pour le matériel de brumisation, est accordée pour l'équipement des bâtiments d'élevage disposant d'une superficie de 500 m^2 au minimum.

Si le niveau du plafond de la subvention du système de pad cooling à 30 000 Dhs/ bâtiment est acceptable pour les bâtiments d'élevage des volailles au sol, celui-ci reste cependant faible et doit être réviser pour les bâtiments d'élevage des poules pondeuses en cage où le coût d'installation de ce matériel est 3 à 4 fois plus cher.

Néanmoins, cette subvention constituera assurément un levier incitatif important aux éleveurs pour équiper leurs bâtiments d'élevage avicole en matériel de refroidissement adéquat. Ceci permettra de juguler les pertes financières colossales, se chiffrant en dizaines de millions de Dhs, que les éleveurs avicoles subissent chaque année durant les périodes de fortes chaleurs et qui se traduisent par d'importantes mortalités des volailles et/ou des réductions considérables des performances zootechniques du cheptel.

En effet, le système de brumisation à forte pression (50 à 70 bars), consistant en l'installation de buses près des entrées d'air dans le bâtiment à ventilation statique ou dynamique couplé avec des brasseurs d'air, permet une réduction de la température à l'intérieur du bâtiment de 6 à 12 °C. Quant au système de pad cooling, constitué d'un filtre alvéolé placé au niveau des entrées d'air et couplé avec une ventilation dynamique à extraction à fort débit, permet de faire baisser la température de 6 à 18 °C.

Toutes les informations relatives à la constitution, aux modalités de dépôt et d'instruction des dossiers de demande de subvention et au mode de distribution de l'aide financière accordée par l'Etat ainsi que les formulaires y afférents sont disponibles sur le site web de la FISA : www.org.ma à la rubrique réglementation.

Conditions d'éligibilité de la subvention :

- Bénéficiaires : Eleveurs ; personne morale ou physique
- Matériel faisant partie de la liste de l'arrêté n°423-10 du 29 janvier 2010 acquis à l'état neuf

Demande d'approbation préalable :

- Une demande d'approbation préalable ;
- Une copie certifiée conforme de la CIN pour les personnes physiques ou copie certifiée conforme des statuts et des documents juridiques désignant les personnes habilitées à agir en leur nom, pour les personnes morales.

Demande de subvention :

- Une demande de subvention formulée par le bénéficiaire ;
- Attestation d'approbation préalable ;
- Attestation de conformité du matériel d'élevage ;
- Les factures définitives originales détaillées d'achat du matériel d'élevage ;
- Un acte d'engagement du postulant pour conserver le matériel acquis, pour au moins cinq (5) ans.

تحت الرئاسة الفعلية لصاحب الجلالة الملك محمد السادس

الإصغاء إلى الأرض، اقتسام لثرواتها مع الأجيال القادمة

مرة ترويها، مرة تغذيها، ومرة تريحها، إنما باستمرار اصغ إليها. نبض الحياة في الأرض يدعوكم للإصغاء إليه بالملتقى الفلاحي المخصص للفلاحة والتنمية المستدامة.

الشركاء العموميون

المملكة المغربية
وزارة الفلاحة والصيد البحري

و مشاركة جهات المملكة الستة عشر

الشركاء الرسميون

اتصالات المغرب

القرض الفلاحي
CREDIT AGRICOLE

مجموعة مكتب
Groupe OCP

MAMDA

المساندون الفضيون

ANCFCC

MEDZ
CDG DEVELOPPEMENT

البيان الشعبي

Agenda & salons

Avril 2010 20 au 22
VIV EUROPE 2010 à UTRECHT
VNU Exhibitions Europe
Contact en France : B.O.I. Didier Nech / Candice Francesconi
Tél. +33. 1 45 35 48 48
Fax +33. 1 45 35 88 18
E-mail : boi@boi.fr
www.boi.fr

Avril 2010 28 avril au 02 mai
SIAM 2010 à Meknès
Contact : Ecole d'Horticulture- Jnan Ben Halima-
50.000 Meknès – MAROC
Tél. +212.535.46.03.00/01/02/03
Fax +212.535.46.03.04/05
E-mail : salon.agriculture@gmail.com
www.salon-agriculture.ma

Mai 2010 17 au 20
SIPSA 2010 à Alger - Algérie
Contact : Dr Amine BENSEMMANE
Call center : +213 (0) 70 90 88 88 & +213 (0) 70 91 77 77
Fax : +213 (0) 21 38 62 29 & +213 (0) 21 38 70 58
E-mail : mail@expovet-dz.net
http://www.expovet-dz.net/sipsa/index

Juillet 2010 1 au 4
AGRENA 2010 au Caire - Egypte
Contact : Mohammed SOUFY
Tél. +202 3 303 8994
Fax +202 3 303 8994
E-mail : crose@access.com.eg
www.agrena.net

Septembre 2010 14 au 17
SPACE 2010 à Rennes - France
Contact : Mlle Jackie MOLLOY
Rue Maurice Le Lannou
CS 54239
35042 RENNES CEDEX
Tél : +33 2 23 48 28 80
Fax : +33 2 23 48 28 81
E-mail : info@space.fr

Octobre 2010 26 au 28
DAWAJINE 2010 à Casablanca
Contact : FISA, 123-125, bd Emile Zola
Casablanca 20310
Tél. +212.522.54.24.88/89
Fax +212.522.44.22.76
E-mail : fisa@menara.ma
www.fisa.org.ma

Novembre 2010 16 au 19
EUROTIER 2010 à Hanovre (Allemagne)
Tél. +49.69.24.78.82.65
Fax +49.69.24.78.81.33
E-mail : www.eurotier.de

Dawajine Infos

DL - 10/2000
*Directeur de la publication : **Youssef ALAOUI***
*Directeur de la rédaction : **Chaouki JERRARI***
*Rédacteur en chef : **Saïd BEN OMAR***

Pour nous contacter : *FISA, 123-125 Bd, Emile Zola*
Code Postal 20310 - Casablanca - Maroc
Tél. : 05 22 31 12 49 & 05 22 54 24 88/89
Fax : 05 22 44 22 76 & 05 22 44 46 34
Email : fisa@menara.ma
Site web : www.fisa.org.ma