



Safi: Cap sur le développement

Safi: Omega3, une huile de poisson très demandée

- L'usine SPP utilise les restes de poisson pour la fabrication de ses produits
- Concurrence pour la matière première qui a beaucoup diminué
- La production à 90% destinée à l'export

L'entreprise SPP (sous produits de poisson) installée à Safi utilise les restes de poisson comme matière première, L'usine est une filiale de LGMC (les grandes marques chérifiennes) la SPP est une usine spécialisée dans la production de farine (Guouanou) et de l'huile de poisson. Ce dernier est actuellement très demandé en Asie et en Europe, dit Mohamed Ayouch, directeur de l'usine. Auparavant, Omega3 était utilisé comme combustible à la place du fuel pour allumer les chaudières. Mais ces trois dernières années, il a été découvert en cette huile des vertus cosmétiques et pharmaceutiques. Du coup, son prix a fortement augmenté. C'est d'ailleurs ce qui a sauvé l'entreprise, avoue Ayouch.

Deux autres unités faisant dans la même activité mais de production moindre sont aussi installées dans la zone industrielle de la ville. La concurrence est forte pour les restes de poisson. Cependant, SPP est dans une position plus confortable puisqu'il est alimenté à partir de 4 conserveries de poisson LGMC. C'est d'ailleurs Ayouch qui s'occupe aussi de leurs gestions à côté de SPP. Ce qui ne l'empêche pas d'avoir recours à d'autres marchés au sud du Maroc. Malheureusement, la majeure partie de la marchandise est interceptée par des unités qui se sont installées à Agadir et à Laâyoune, regrette-t-il.

Parfois le poisson arrive entier à SPP quand il est devenu impropre à la consommation. Notamment quand des analyses révèlent un taux élevé d'histamine. Cette molécule découverte en 1910 est un neuromédiateur largement impliqué dans les phénomènes inflammatoires et allergiques. Les conteneurs de poisson sont systématiquement analysés avant commercialisation en Europe. Mais pour la SPP, un poisson entier offre plus de protéine avec des taux dépassant les 65%, explique le directeur.

Après passage dans l'usine, la farine de poisson extraite est utilisée comme adjuvant pour les aliments de bétail. La production est à 90% destinée à l'exportation en Asie, en Europe et en Afrique. L'usine est de grande capacité, elle traite 200 tonnes par jour. Les autres unités du métier à Safi plus petites sont d'une capacité de 20 à 30 tonnes par jour. Mais il est rare que nous tournions à plein régime car la matière première a beaucoup diminué. Malgré la présence de nos 4 unités de conserves à Safi, nous amenons encore 80% de nos besoins des provinces du sud, est-il déclaré.

L'extraction de l'huile Omega3 est plus favorable de fin juin à fin septembre. Ce qui est un gain de plus pour l'usine, est-il évidemment indiqué.

Pour la fabrication de ces produits, les restes sont acheminés vers un cuiseur à vapeur entre 80 et 100 degrés. Ils sont ensuite orientés vers une presse. Le jus est conduit vers de grandes citernes. Il s'écoule vers des machines pour séparer l'eau des particules (farinettes) et l'huile. Ce dernier s'écoule vers une centrifugeuse pour rejeter encore plus de farinettes.

Le corps pressé est acheminé vers un séchoir à flamme direct à 340 degré. Il est ensuite dirigé vers un broyeur et ensuite vers la sortie comme farine. Au dépôt, il est essentiel que le refroidissement s'effectue dans de bonnes conditions pour éviter l'oxydation. Pour s'aligner sur les normes européennes, des investissements de l'ordre de 10 millions de DH sont consentis pour moderniser l'unité et éviter les odeurs. Le principal concurrent dans le domaine pour les usines marocaines est l'Amérique latine. Et l'application des normes mondiales permettra à l'entreprise de percer dans le marché.

SPP assure de l'emploi permanent à 32 personnes et 10 occasionnels. Ce sont les conserveries qui ont besoin de beaucoup de main-d'œuvre. Chaque unité emploie au moins 350 femmes et jusqu'à 600 occasionnelles. Les femmes sont plus sérieuses au travail, est-il expliqué. Les 14 conserveries existantes à Safi se sont dotées d'équipements perfectionnés. Ce qui a permis d'augmenter la production jusqu'à 80%.

Effets de santé

LES études épidémiologiques et cliniques ont démontré que les omega3 ont des effets bénéfiques spécifiques sur la santé cardiovasculaire et pourraient même s'avérer des nutriments-clés lors du développement de l'être humain en période néonatale. Il a été démontré que les acides gras omega3 réduisent les niveaux de triglycérides plasmatiques et sont associés à une réduction du

2009-01-01

L'Économiste

risque d'arrêt cardiaque primaire et de récurrence d'infarctus du myocarde.