

FOOD magazine

L'ALIMENTAIRE À LA LOUPE !

« Nos choix stratégiques sont guidés par les orientations nationales visant le développement économique et social »

M'hammed Messaoud,
Directeur Général des Conserves de Meknès.



N°124 | 15 Septembre - 15 Octobre 2019 | 35 DH

Pâtes et couscous Les défis d'une filière prometteuse



SALON



Anuga 2019

Zoom sur les temps forts de l'édition centenaire

RESSOURCES



La sardine marocaine
Une « vedette » protégée

PROCESS



Emballages
Une histoire de packaging

ENTREPRISE DU MOIS



Mlah Mechiche Alami
Pour un nouvel essor du riz « made in Morocco »

1



2



Mlah Mechiche Alami

Pour un nouvel essor du riz « made in Morocco »

De cette culture au Maroc, nous ne savons que très peu de choses ! En effet, la riziculture est une production qui reste à l'ombre. Pourtant sa superficie avoisine les 8.000 ha et son rendement s'élève à 75 q/ha. Mlah Mechiche Alami est un des professionnels ayant introduit la production du riz dans la région du Gharb, et également un des opérateurs pionnier en usinage, conditionnement et commercialisation du riz. Esquisse d'une ambitieuse rizerie qui produit jusqu'à 72 tonnes de riz blanchi / jour !

Nargys ES-SETTE

Inaugurée en 1958 par Feu Sa Majesté le Roi Mohammed V, Mlah Mechiche Alami est une rizerie implantée dans la ville de Kénitra et qui dispose d'un savoir-faire dans la production de riz. « L'histoire de notre entreprise repose sur un savoir-faire dans le domaine agroalimentaire qui se perpétue depuis des générations. Fort d'une expérience de plus de 100 ans, d'abord en tant que producteur d'agrumes, puis en tant qu'opérateur ayant développé la culture arboricole dans la région, le

groupe familial Mechiche Alami a introduit la production du riz dans le pays », relate Fahd Mechiche Alami, Directeur Général de Mlah Mechiche Alami. Notons que suite à une période d'arrêt (décès du fondateur feu Mechiche Alami), la rizerie a entrepris des travaux de rénovation et de modernisation et repris l'activité en 2014. L'aventure a alors redémarré, toujours sous la houlette de la famille Mechiche Alami. Mlah Mechiche Alami s'établit sur une superficie de 6.020 m² et compte aujourd'hui 35 employés. « Ce chiffre

peut évoluer en fonction des périodes de l'année et des besoins de production », note Lamia Louraoui, Responsable Développement de Mlah Mechiche Alami.

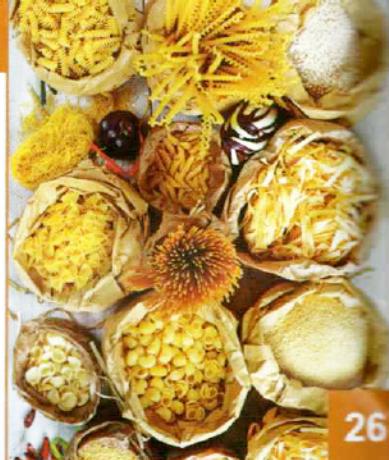
72 tonnes de riz blanchi / jour

Le riz blanc (produit final) est le produit vedette qui représente environ 80 % du chiffre d'affaires. « Nous produisons également des produits dérivés du riz, à savoir le son de riz et les brisures de riz (riz cassés de différents calibres) », détaille Mme

Pâtes et couscous

Les défis d'une filière prometteuse

La qualité, le prix et le goût sont autant de critères auxquels les consommateurs attachent de l'importance. Bien que les aliments et les produits à base de semoule de blé dur soient courants au Maroc, la demande en produits industriels tels que les pâtes alimentaires et le couscous prêt à l'emploi augmente. D'ailleurs, la filière se prend en charge afin d'accompagner les besoins du marché et de répondre aux exigences des consommateurs (innovation, qualité, packaging...) Quel est donc l'état du marché local ? Comment évolue l'activité export ? Quels sont les tendances et les grands enjeux pour la filière ? Réponses dans ce dossier.



26

RESSOURCES

La sardine marocaine

Une « vedette » protégée

Reconnu comme un leader mondial des produits halieutiques, le Maroc est classé premier producteur et exportateur de sardine. Considérée comme l'espèce dominante de la pêcherie pélagique marocaine, *sardina pilchardus* est mondialement reconnue et son appellation « sardine véritable » est protégée par la réglementation internationale. En 2016, la production nationale a atteint 917554 tonnes et les exportations ont dépassées les 1,8 milliard de dirhams. Cap sur cette vedette halieutique !



40

PROCESS

Emballages

Une histoire de packaging

Packaging (nom, masculin) : étude des techniques de l'emballage et du conditionnement, du point de vue de la publicité. Cette définition tirée du dictionnaire Larousse met l'accent sur le rôle de messager du packaging en plus de sa fonction de contenant. Mais dans les faits, les emballages ont connu une longue évolution pour en arriver à ce que nous en connaissons aujourd'hui entre matières, symbole, marque et format. Comment en est-on arrivé là ?



44

L'ENTREPRISE DU MOIS

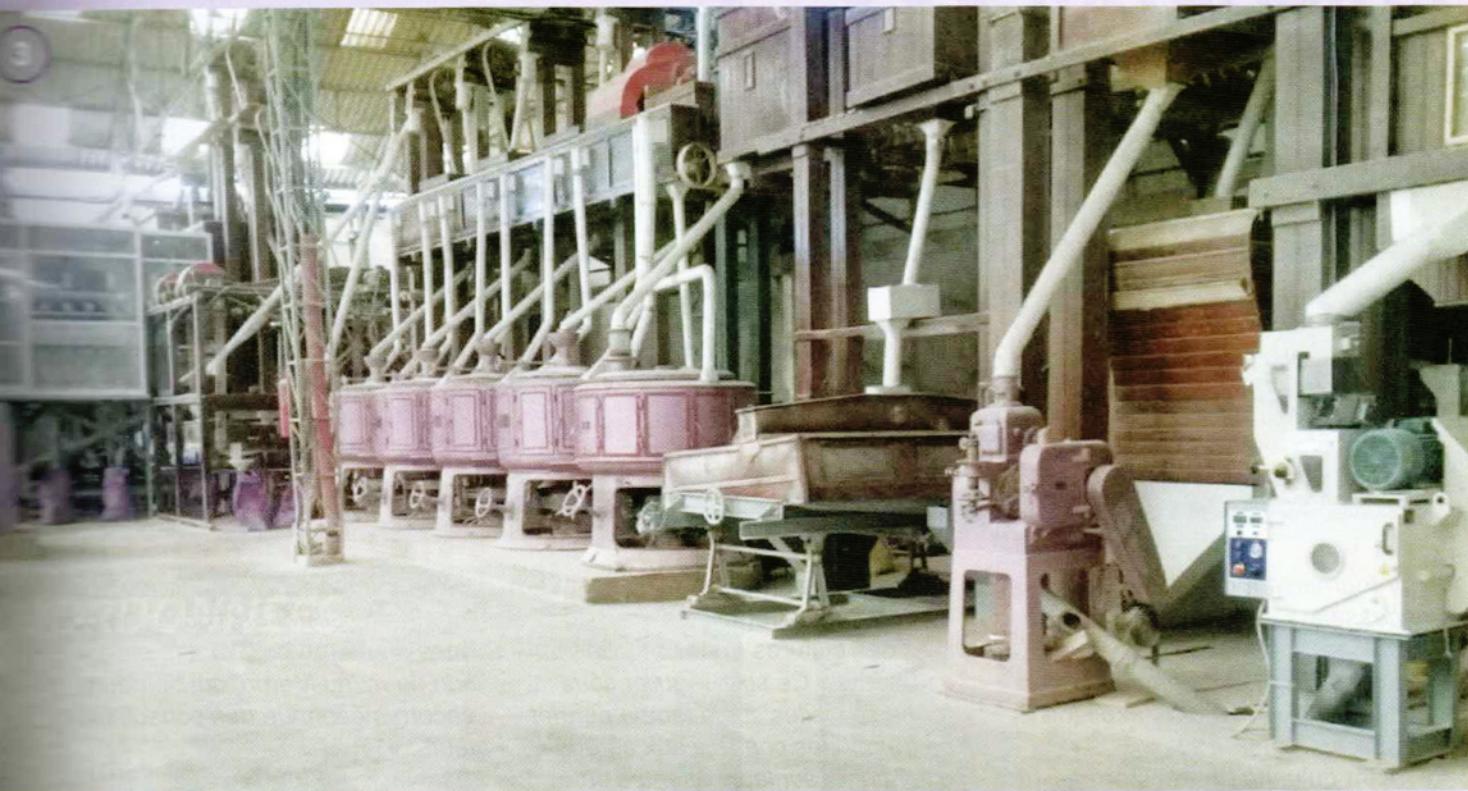
Mlah Mechiche Alami

Pour un nouvel essor du riz « made in Morocco »

De cette culture au Maroc, nous ne savons que très peu de choses ! En effet, la riziculture est une production qui reste à l'ombre. Pourtant sa superficie avoisine les 8.000 ha et son rendement s'élève à 75 q/ha. Mlah Mechiche Alami est un des professionnels ayant introduit la production du riz dans la région du Gharb, et également un des opérateurs pionnier en usinage, conditionnement et commercialisation du riz. Esquisse d'une ambitieuse rizerie qui produit jusqu'à 72 tonnes de riz blanchi / jour !



52



1 - Rizerie (Vue externe)

2 - Inauguration par le Roi Mohamed V de la rizerie Mlah Mechiche Alami.

3 - Chaîne d'usinage

Louraoui.

La gestion de la matière première (riz paddy), de sa réception à son stockage, en passant par son séchage, est un processus important dans l'activité de l'entreprise. Concentrées sur environ deux mois de l'année, qui correspondent à la période de récolte de riz, chacune des étapes de ce processus doit être maîtrisée et anticipée afin d'assurer *in fine* la qualité du produit.

Le séchage du riz paddy fourni par les agriculteurs partenaires a lieu dès sa réception. Une fois séché, il est stocké en attendant son usinage. L'usinage du riz est le processus par lequel le riz paddy sec est transformé en riz blanchi. Il s'agit d'un processus mécanique qui blanchit le riz naturellement par polissage, sans aucune utilisation de produit chimique.

Cette transformation se compose des principales étapes suivantes : - le décorticage du riz paddy, c'est-à-dire le retrait de la balle de riz qui enveloppe le grain. À cette étape du processus, on obtient du riz complet ; - le nettoyage des grains et leur

séparation selon leur calibre ;

- le polissage des grains qui permet de blanchir le riz.

Après un contrôle qualité, le produit fini est conditionné et stocké en attendant sa livraison.

« Notre capacité de réception de matière première, c'est-à-dire de séchage de riz paddy, s'élève à 495 tonnes / jour. Notre capacité de production de riz blanchi est quant à elle de 72 tonnes / jour », révèle M. Mechiche Alami.

Le riz blanc est commercialisé sous deux principales marques : Mlah Mechiche Alami et Khair Bladi. *« La différence entre ces produits réside dans la taille des grains de riz qui le composent et la proportion de riz brisé, ce qui apporte un rendu et une texture différente à la cuisson, en fonction des goûts des consommateurs »*, souligne M. Mechiche Alami. Et de préciser : *« il est important de noter qu'au-delà de la marque, le logo est important pour nos consommateurs. »*

Pour une qualité optimale
« Nous sommes la première entre-

prise de production de riz à avoir obtenu l'autorisation ONSSA en 2015. Cette action nous a permis de valoriser la qualité et la sécurité de nos produits », relate M. Mechiche Alami. La rizerie dispose d'un laboratoire qui assure la qualité des produits au quotidien, que ce soit pour la vérification de la matière première ou encore pour l'analyse des produits finis.

Quant à l'équipe technique, elle assure la maîtrise des itinéraires techniques adaptés, le suivi des contrôles phytosanitaires, les analyses des cultures et des produits finis en laboratoire. *« Nous veillons également à l'amélioration de la qualité de nos produits par l'optimisation des procédés industriels »*, souligne Mme Louraoui.

Un agrégateur engagé !

« Notre matière première s'appuie sur des agriculteurs locaux, qui sont fournisseurs de riz paddy. Chaque année, nous nous engageons auprès d'agriculteurs, du semis de la semence de riz à la récolte du riz paddy, en les conseillant et en