



Dans le secteur de sel s'active une centaine d'opérateurs entre producteurs et conditionneurs. La majorité de ces opérateurs travaillent dans l'informel.

est transporté via des camions depuis les carrières se trouvant dans différentes régions au Maroc sans que les conditions d'hygiène ne soient respectées. De ce fait, le guide focalise sur le processus de production et met surtout l'accent sur le côté hygiénique. Il impose également aux opérateurs un système de traçabilité du produit, pour en connaître la provenance... Sur ce point, il faut savoir que dans le secteur s'active une centaine d'opérateurs, entre producteurs et conditionneurs. La majorité de ces opérateurs travaillent dans l'informel. En plus de cet informel qui génère une concurrence déloyale, le secteur fait face à de nombreux autres problèmes. «C'est le cas des prix du transport qui sont aléatoires. Il y a même des transporteurs qui se transforment en fournisseurs de sel, surtout ceux qui sont installés dans le sud du Maroc. Ces derniers, bénéficiant de la subvention du gasoil, ils vendent à 25 centimes le kilo du sel», affirme le président de l'AMPIS. Pour les opérateurs, la fiscalité pose aussi problème. Avant 2005, ils étaient exonérés de la TVA. Aujourd'hui ils versent au fisc une TVA de 10%. Bien évidemment cela pénalise les entreprises structurées qui s'acquittent de leurs droits. Pire encore, la facturation est presque inexistante. «La facture n'est toujours pas généralisée, ce qui est un handicap pour les entreprises structurées. Actuellement, tout est à l'avantage de l'informel. Nous ne sommes pas sur le même pied d'égalité», se plaint le président. Et d'ajouter qu'il «y a également la hausse du prix de l'iode. Ce dernier est passé de 350 DH/kg à 800 DH/kg en dix ans».

PAR **BADIA DREF**
b.dref@leseco.ma

Secteur du sel

Restructuration imminente

● Un guide pratique pour le secteur du sel est en cours de finalisation et sera prêt dans une quinzaine de jours. En plus du respect des conditions d'hygiène lors de la phase de production imposée par ce guide, les opérateurs doivent instaurer un système de traçabilité du produit. Ce secteur souffre surtout de l'informel.

Un guide pratique pour le secteur du sel. Longtemps rongé par l'anarchie, le secteur est en phase, aujourd'hui, d'opérer une grande structuration. En effet, après la promulgation de la loi 28-07 relative à la sécurité sanitaire des produits alimentaires, les producteurs et conditionneurs de sel sont dorénavant, obligés de respecter les conditions d'hygiène. «Suite aux dispositions de cette loi, l'Association marocaine de la production et l'industrie du sel (AMPIS), en collaboration avec, l'ONSSA, a mis en place un guide pratique de fabrication du sel alimentaire, destiné aux professionnels de ce secteur», souligne

Ali El Amrani, président de l'AMPIS. Ce guide qui comprend un cahier des charges devra être finalisé dans une quinzaine de jours. «Ce guide pratique mènera sûrement à la restructuration du secteur. Ainsi, les autorisations d'exercice ne seront

accordées qu'après avoir respecté les conditions imposées par le cahier des charges, particulièrement celles qui se rapportent à la sécurité sanitaire», note Ali El Amrani. Là, il faut savoir que le sel est extrait de l'eau salée (sel marin), des lacs et des sources, il

Le secteur en chiffres

Le secteur du sel produit annuellement 370.000 tonnes de sel alimentaire dont 50% destinés à la consommation directe et 50% destinés au secteur agroalimentaire. Mais il y a aussi un sel qui est destiné à l'export, c'est celui d'enneigement dit le sel de gemme, les unités qui le produisent sont installés à Mohammedia et à Laâyoune. Depuis 2010, les exportations ont augmenté de manière significative, suite aux intempéries qui se sont abattues sur l'Europe. Aujourd'hui la commande est de mise. Exporté en vrac, par sachet de 20 ou 50 kg, le sel provenant des carrières n'est pas raffiné, il permet de faciliter le salage des routes. Ce sel est transporté par voie maritime et par voie de surface vers l'Europe. Son rythme de production annuelle est de l'ordre de 500.000 tonnes par an. Les prix du sel alimentaire varient selon la qualité, ils sont entre 0,80 à 4 dirhams/kg.