

Viandes rouges : difficile combat des abattoirs privés contre les tueries

■ Le coût d'abattage des bovins dans les tueries varie de 70 DH à 250 DH, soit le quart des prix pratiqués par le privé ■ Certains investisseurs ont trouvé des modèles économiques qui peuvent être efficaces.

L'ouverture des abattoirs privés ne se fait qu'au compte-gouttes et souvent à regret ! Ce n'est pas faute de potentiel ou d'investisseurs puisque depuis 2009, six autorisations d'ouverture ont été accordées par le ministère de l'agriculture et de la pêche maritime. Cependant, à aujourd'hui, la majorité des projets n'est pas encore concrétisée. En cause, la concurrence des tueries se fait presque à armes inégales. Un combat perdu d'avance, déclarent certains promoteurs, qui expliquent cette situation par la faiblesse de l'intervention des autorités, en l'occurrence le ministère de l'intérieur, pour mettre fin à « ce désordre organisé ». A noter que « le Maroc compte 711 tueries qui sont vétustes et ne répondent pas aux normes hygiéniques et techniques requises dans le domaine de l'abattage », révèle un rapport réalisé par l'ONSSA en 2013. Selon la réglementation en vigueur mais aussi selon les dispositions du contrat programme 2009/2014, les « tueries » devraient être fermées, en cas d'ouverture d'un abattoir privé dans la zone ou la localité. Cet engagement n'a jamais été véritablement tenu par les autorités, selon les investisseurs dont quelques-uns commencent à déchanter.

L'ONSSA réitère sa fermeté sur les normes sanitaires

Le cas le plus marquant est celui de l'abattoir de Meknès « Bio-Beef » ouvert en 2011. Cette entreprise, qui a misé 90 MDH dans ce projet, a du mal à faire face à la concurrence des « tueries », et peine à rentabiliser ses investissements. Jusqu'en 2013, elle ne traitait qu'une moyenne de 20 bovins par jour pour une capacité de 5 000 têtes de bovins. Située sur le site de Sidi Slimane



Moul Kifane, cette unité était entourée de 6 tueries. « Deux sont fermées. Pourtant, on est à peine à 40% de la capacité de production », regrette amèrement Hammou Ouhali, directeur général de la société Ranch Adarouch et président de la Fédération interprofessionnelle des viandes rouges.

« Compté tenu des frais plus bas que dans les abattoirs privés, les bouchers préfèrent toujours recourir aux tueries, surtout qu'ils ne sont soumis à aucun contrôle de taille sur la qualité ou le respect des normes sanitaires », explique Mohammed Hammoudi, du groupe Kheiri. En effet, contrairement aux abattoirs municipaux ou privés où le coût de l'abattage varie de 70 à 850 DH par tête de bovin et 150 à 200 DH par tête d'ovin, les tueries divisent leurs tarifs par quatre. « Le coût de l'abattage dans la région de Doukkala est en moyenne de 250 DH pour les bovins et 45 DH pour les ovins », confirme Abdelfattah Ammar, éleveur et produc-

teur de viandes rouges dans la région d'El Jadida. Même son de cloche du côté de Mohammed Hammoudi. Il explique que « dans la région d'Oujda, la situation est encore pire : le prix de l'abattage est de 70 DH pour les bovins et 25 DH pour les ovins ». Dans ces tueries, « les bouchers ne déclarent pas toutes les têtes qu'ils ont abattues dans la journée », déplore un opérateur qui soupçonne des faits de corruption dans ces lieux « à la limite, informels ».

Contacté à ce sujet, le docteur Abdelaziz Choukri du service hygiène de l'ONSSA explique : « L'office effectue plusieurs inspections sanitaires dans les tueries. Celles qui ne respectent pas les normes d'hygiène et celles qui sont à proximité des nouveaux abattoirs privés sont systématiquement fermées ». Mais malgré cela, les opérateurs hésitent toujours à se lancer dans l'aventure, comme c'est le cas du groupe Kheiri. Pour rappel, cette entreprise avait prévu, il y a trois ans déjà, de concrétiser un projet

d'abattoir privé à Oujda. À cette époque le management avait déclaré que la mise en service des installations de traitement des viandes aurait lieu en 2014. A la date d'aujourd'hui, ce projet qui portait sur une production de 16 000 tonnes de viandes par an, et pour lequel le groupe avait alloué une enveloppe de 80 MDH, est en stand-by.

L'intégration et l'agrégation pour neutraliser l'informel

Malgré tout, certains opérateurs ont trouvé des modèles économiques pour rentabiliser leur investissement. C'est le cas de Abdelfattah Ammar, éleveur et producteur de viandes rouges dans la région d'El Jadida. D'ici fin 2015, il ouvrira un nouvel abattoir à Sidi Smail, dans la région de Doukkala. Son projet d'un coût de 80 MDH comprend un centre d'engraissement d'une capacité de 20 000 têtes dédié aux agrégés et des ateliers installés chez ces derniers

pour préparer 10 000 autres têtes. Il compte également une unité de fabrication d'aliments de bétail d'une capacité de 60 000 tonnes par an, un abattoir de 6 000 tonnes/jour et une unité de découpe. Pour assurer le bon fonctionnement de son projet loin de la concurrence des 56 tueries de la région, le promoteur envisage de lancer une chaîne de commercialisation de viandes rouges et dérivés.

Il en est de même pour Abderrahim Chatbi, PDG de Unifers génisses. Ce dernier qui ouvrira d'ici la fin d'année une unité d'abattage dans la région de Tadla a trouvé le bon modèle économique pour rester à l'abri de la concurrence des « tueries ». Il a mis en place un modèle de gestion intégrée : élevage, abattage, découpage. Pour exploiter toutes ses capacités de production, le projet regroupe déjà quelque 300 agrégés et ambitionne d'atteindre les 3 000 après le lancement ■

IMANE TRARI