



Casablanca

48 millions de DH pour rénover les abattoirs

- 23 millions de DH déjà investis dans la chaîne de froid
- Le reliquat est réparti sur 4 ans
- Le risque des fuites d'ammoniac écarté définitivement

C'EST l'heure du bilan aux abattoirs communaux de Casablanca. Après pratiquement un an et demi de gestion par la SDL Casa Prestations, le comité de suivi relevant de la commune urbaine de Casablanca (CUC) s'apprête à rendre son rapport.

La SDL, qui a opéré en toute discrétion jusqu'ici, commence à peine à communiquer sur ses actions visant à remettre les abattoirs de la métropole sur pied. Aujourd'hui, Casa Prestations (chargée de plusieurs secteurs dont la propreté, le marché de gros, le marché de volailles...) est en train de boucler une opération de rénovation des installations frigorifiques, l'un des volets défectueux hérités de l'époque de la gestion déléguée. En effet, plusieurs fuites d'ammoniac ont été constatées en 2012 et 2013 (cf. édition du 18 juin 2012). Ce qui représentait un risque majeur pour la santé des consommateurs. «L'opération prendra



Pour gérer les abattoirs de Casablanca, la SDL Casa Prestations devait faire face à trois défis prioritaires: assurer la continuité du service, préserver les emplois et rénover la chaîne de froid (Ph. L'Economiste)

fin en mai prochain permettant d'écartier définitivement tout risque de fuite d'ammoniac en optant pour un système de conduites avec de l'eau glycolée», explique Jamal Chaârani, directeur général de Casa Prestations. Coût de l'opération: 23 millions de DH. A son arrivée au commandement des abattoirs, l'équipe Chaârani devait faire face à trois défis prioritaires: assurer la continuité du service, préserver les emplois et rénover la chaîne de froid. Les 320 employés des abattoirs ont aujourd'hui des contrats de travail qui les lient à la SDL. Parallèlement, Casa

Prestations planche avec l'Onssa (Office national de sécurité sanitaire des produits alimentaires) sur un programme de mise à niveau afin d'obtenir l'agrément. «Les abattoirs de Casablanca seront les premiers abattoirs publics à être agréés et certifiés ISO 22000 en juin prochain», promet Chaârani. Pour y arriver, il faudra miser, en plus des 23 millions de DH investis dans la chaîne de froid, une enveloppe supplémentaire de 25 millions de DH sur 4 ans afin de les remettre sur pied. Suite au départ impromptu du délégué turc (cf. édition du 12 août

2014), le Conseil de la ville avait assuré, rappelons-le, la gestion directe des abattoirs pendant 4 mois avant de la confier à Casa Prestations, qui a repris les choses en main à compter de novembre 2014. Ce nouveau mode de gestion via une SDL rompra-t-il enfin avec l'échec des précédentes expériences (avec les Espagnols puis les Turcs)? Le dernier délégué en date, l'entreprise turque Unluër, avait brusquement plié bagages (en août 2014 alors que son contrat court jusqu'en 2018) sans avoir respecté le programme d'investissement prévu par le cahier des charges (dont la construction de 2 nouvelles salles de vente, réparation des équipements, des conduites d'eaux...). De même, la maintenance du matériel et des équipements n'a pas été assurée convenablement.

Pour rappel, Veritas avait relevé, dans un rapport en 2009, plusieurs infractions et irrégularités dans la gestion des abattoirs de Casablanca. Le cabinet avait mis en garde contre les dangers de la négligence et l'incurie relative à l'absence d'entretien et de maintenance de certaines machines. Il avait aussi relevé l'état dégradé des machines fonctionnant à l'ammoniac avec un stock d'environ 8 tonnes de ce produit «dangereux». □

Aziza EL AFFAS

*Pour réagir à cet article:
courrier@leconomiste.com*