



Copag Viandes

Pour une qualité irréprochable

Dynamique, performante et innovante depuis plus de 30 ans, Copag est en perpétuelle évolution ! Qu'il s'agisse de production animale ou végétale, la coopérative ne cesse d'impressionner. La maîtrise de son cœur de métier lui a permis de changer d'envergure et de diversifier son offre de produits pour intégrer la viande rouge et les produits transformés à base de cette viande. Copag Viandes s'inscrit parfaitement dans une logique d'intégration et de valorisation de la production de ses adhérents. Avec une production de 5.800 tonnes de viandes par an, la coopérative s'est fait une place auprès de la grande distribution et des hôtels, restaurants et collectivités. Retour sur sa marque « fraîche » et prometteuse, Jayda.

Nargys ES-SETTE

V viande fraîche, charcuterie, produits élaborés en barquette, surgelés, abats... : le tout est produit dans des ateliers modernes. Implantée à Lastah dans la région de Taroudant, Copag Viandes maîtrise tout son processus : élevage, abattage, découpe, préparations des viandes et charcuteries, et jusqu'au transport, pour répondre aux attentes les plus variées des consommateurs.

Une unité moderne aux normes internationales

D'une superficie de 40.000 m² et d'une capacité annuelle de traitement de

85.000 bovins, le complexe Copag Viandes est doté d'équipements modernes aux normes internationales et s'approvisionne en animaux à abattre de la meilleure qualité. « Ces animaux répondent aux plus hautes exigences de santé car notre souci premier est d'assurer la qualité et l'homogénéité de notre offre », assure Moulay M'hamed Loultiti, Président de Copag. Copag Viandes possède une unité d'engraissement conçue selon le modèle des feed lot américains. « Le complexe dispose également d'une unité complète d'abattage moderne, sur le modèle de la politique de déve-

loppement de la filière viande prônée par l'État, d'un atelier de découpe, d'un atelier de charcuterie, d'une unité de séchage du sang, d'un incinérateur, d'un local pour le stockage des peaux, d'un centre de formation et d'un show-room », souligne M. Loultiti.

Une gamme de produits innovants

Levier de croissance et de productivité, « l'innovation nous permet de nous différencier des autres opérateurs », souligne Mohamed Amine Abouzahra, Chef de produit Jayda. Et d'ajouter : « notre gamme de produits est très



- 1 - Vue externe
- 2 - Complexe Copag viandes
- 3 - Atelier de découpe

large, et en constante évolution. En effet, tous les trimestres, nous lançons un nouveau produit sur le marché. Ainsi, nous comptons lancer prochainement une gamme premium ». Comme tient à le préciser Hicham El Alaoui, Directeur marketing de Copag : « notre vision est d'innover et de lancer des produits qui répondent au besoin du consommateur. »

Sécurité alimentaire et traçabilité : de la naissance à l'assiette

Sécurité alimentaire et traçabilité vont de pair ! « Nous maîtrisons l'ensemble du système de traçabilité et des analyses régulières des produits sont effectuées par notre personnel », précise Khalid Zaanoun, Responsable Qualité, Sécurité et Environnement (QSE). Copag Viandes dispose d'un laboratoire de contrôle de qualité permettant de réaliser des analyses physico-chimiques (matière grasse, protéines, humidité, collagène et sel), microbiologiques (germes totaux, coliformes fécaux, clostridium, staphylococcus aureus et salmonella) et organoleptiques. En effet, la marque de Copag Viandes,

Jayda, mise surtout sur la qualité des produits et est conforme aux dispositions HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points), avec le suivi d'une multitude d'indicateurs de performances et de qualité. « Nous utilisons et nous avons mis en place un système de management de la qualité et de la sécurité alimentaire. Nous avons été certifiés FSC22000 2017 et cette certification vient d'être renouvelée par Veritas selon la nouvelle version. Nous sommes également certifiés Halal par l'Institut Marocain de Normalisation (IMANOR) et notre unité d'abattage est agréée par l'ONSSA, conformément aux dispositions de la loi n°28-07 relative à la sécurité sanitaire des produits alimentaires et des textes pris pour son application », atteste Khalid Zaanoun.

Enfin, outil informatique indispensable, l'ERP (Enterprise Resource Planning) fait partie du quotidien de Copag et permet d'unifier le système d'information de la coopérative. « Cet ERP collecte l'information en temps réel. C'est une solution logistique qui nous permet travailler de manière intégrée et efficace », explique M. Doudou.

D'autre part, Copag Viandes garantit le respect de la chaîne du froid, de l'abattage jusqu'à la distribution des produits élaborés. « Pour cela, nous avons développé une logistique solide avec une parfaite maîtrise de la chaîne du froid. Copag Viandes dispose d'une quarantaine de véhicule toutes catégories pour assurer la collecte et la distribution des produits bruts, finis et semi-finis », déclare Hassan Doudou, Directeur de l'abattoir.

Pour une protection de l'environnement

Le respect de son environnement, social comme naturel, est placé au cœur des préoccupations de Copag Viandes. « Grâce à l'installation de la

Chiffres clés

- Investissement abattoir : 240 millions de DH
- Cheptel bovin : 85.000 têtes
- Production viande rouge : 5.800 T/an
- Gamme de produits carnés : 6 familles de produits / 9 gammes / 155 références



4 - Copag Elevage (Feedlot)

coopérative dans une région aride et quasi désertique, celle-ci est devenue un espace productif et prometteur pour toute la population de cette contrée, ce qui explique par la même occasion l'absence des bidonvilles puisque l'ensemble du tissu social est absorbé par les activités de la coopérative », explique avec fierté Mohamed Mouss-tagfir, Adhérent et membre du conseil d'administration de Copag.

Un lieu où l'eau est également une ressource particulièrement précieuse. « En effet, cette région est handicapée par la rareté de l'eau, élément indispensable au développement régional. Pour éviter les nuisances, Copag Viandes est dotée d'un centre de traitement des eaux usées dont le volume traité est de 200 m³/jour. L'eau traitée est ensuite utilisée dans l'irrigation, et nous essayons de piloter cette irrigation de façon minutieuse », ajoute-t-il.

Le Responsable Qualité, Sécurité et Environnement renchérit : « effectivement, nous optimisons l'utilisation des substances liquides grâce à cette station de traitement des rejets de l'abattoir. Ce traitement permet de réduire la demande chimique en oxygène (DCO), en passant d'une pollution initiale de 8.000 DCO à seulement 95 DCO, soit un rendement qui dépasse les 99%. » D'autre part, Copag Viandes est équipée d'un incinérateur pour traiter la partie solide des déchets, à savoir la viande et les os, et d'un séchoir qui permet de transformer le sang en un engrais organique particulièrement riche en azote et en fer.

Copag Élevage: un service rendu aux adhérents

D'une capacité de 11.000 têtes, et d'une superficie de 24 ha, Copag Élevage, unité d'engraissement, est un



5 - Unité d'abattage des bovins

service rendu aux adhérents. Il s'agit d'un élevage en commun des génisses et taurillons provenant des unités de production appartenant aux adhérents de la coopérative. « Ces animaux reçoivent des aliments composés de haute valeur nutritive et nous les cédonons aux adhérents au coût de revient. Nos aliments pour bétail, fabriqués par Copag Aalaf, couvrent une large gamme de formulations (croissance, engraissement etc.) et à chaque âge physiologique de l'animal correspond un aliment. En outre, l'étude des rations nous permet de donner à chaque animal les substances nutritives qui correspondent à ses besoins », détaille M. Doudou. Il est à noter que Copag Élevage dispose d'un laboratoire de contrôle de qualité permettant de s'assurer que les matières premières correspondent aux exigences et spécifications du cahier des charges défini par le service qualité.

« Nous assurons la traçabilité durant toutes les phases de la vie des animaux : naissance, allaitement, croissance, engraissement, finition et abattage. Nous veillons au confort de nos animaux durant tous ces stades, et aussi lors de leur transport », insiste Otman Mazouz, Responsable communication, Copag.

Que de projets !

Copag Viandes a le vent en poupe et fourmille de projets. « Nous comptons nous lancer dans l'aventure de la franchise de boucherie sous la marque Jayda très prochainement, sur tout le territoire marocain », déclare ainsi M. Doudou. Au niveau commercial, les produits Jayda sont déjà distribués chez Marjane, Carrefour et Bim notamment, ainsi qu'auprès de spécialistes de la restauration collective, de



6 - Flotte logistique

boucheries et de snacks, entre autres. « Nous comptons bientôt travailler avec de grandes enseignes de restauration rapide », confie M. Outaleb, Directeur Commerce moderne. Enfin, l'export est également dans le viseur de Copag Viandes. « La promotion de l'exportation constitue un axe stratégique et nous projetons d'exporter nos produits Jayda, qui sont demandés à l'étranger notamment les pays du Golfe et les pays européens », déclare M. Abouzahra. ■

Les produits Copag Viandes

• Viandes bovines :

- Carcasses
- Quartiers
- Prêt à découper
- Viandes en portions

• Viandes ovines :

- Carcasses entières

• Abats bovins et ovins :

- Abats rouges
- Abats blancs
- Tête et pieds

• Produits élaborés frais et surgelés :

- Saucisson cuit
- Mortadelle
- Charcuterie fine
- Charcuterie en conserve

