

Chaîne du froid : transport et distribution, maillons faibles au Maroc

Préserver la chaîne du froid, c'est le devoir de tous les intervenants, des fabricants aux consommateurs finaux. Quels sont les enjeux, au croisement du transport et de la santé publique, en particulier au Maroc ? Éléments de réponse.

En collaboration avec Akacia Maroc



Au Maroc, le transport des viandes se fait souvent dans des camions non équipés de groupes frigorifiques.

Que veut dire *chaîne du froid* ? Appelée également *chaîne frigorifique*, c'est simplement l'ensemble des opérations logistiques et domestiques visant le maintien à basse température d'aliments réfrigérés afin de conserver leurs qualités nutritionnelles et organoleptiques. Le froid

limite la propagation des microorganismes. Les denrées alimentaires périssables doivent être maintenues entre 0° C et +4° C pour les produits très périssables (viandes, produits tripiers, volailles, préparation de viande, produits traiteur frais, charcuterie cuite ou à cuire, fromages frais, etc.) et in-

férieur à +8° C pour les denrées périssables (par exemple : beurre et matière grasse, desserts lactés, produits laitiers frais autres que les précédents).

Afin de ne pas briser la chaîne du froid, l'ensemble des acteurs à différents niveaux – à savoir : la fabrication, le stockage, le

transport et la distribution – sont tenus de maîtriser la stabilité de la température grâce à certaines approches.

Cela consiste à mettre en place un équipement thermique pointu, former le personnel à l'utiliser correctement et enfin disposer d'outil de contrôle pour s'assurer du bon fonctionnement.

Toute hausse de température accélèrera la croissance microbienne et réduira ainsi la durée de vie du produit voire le rendre toxique. En effet, certains germes (*salmonelle*, *staphylococcus aureus*, *listeria monocytogenes*) peuvent rendre le produit dangereux.

Technologie embarquée

Ainsi, la listériose (due à la présence de *listeria monocytogenes*) est une maladie rare mais grave en particulier pour les personnes, dont les défenses immunitaires sont affaiblies (femmes enceintes, nourrissons, personnes âgées...)

À titre d'exemple, les camions du transport frigorifique pourraient se doter d'une technologie embarquée du suivi des données comportant un système d'alerte en cas de problème ou de dysfonctionnement. Ce système relève la traçabilité du froid en temps réel, ce qui permettrait de remédier

aux problèmes à temps. Certaines bonnes pratiques sont à mettre en œuvre afin de préserver l'homogénéité de la température dans la caisse du camion, comme le fait de fermer le groupe froid lors des livraisons des denrées afin d'éviter de faire rentrer les courants chauds de l'extérieur du camion. Malheureusement, au Maroc, les pratiques sont encore anciennes. D'une part, le transport des viandes se fait souvent dans des camions non équipés de groupes frigorifiques. D'autre part, dans les épiceries, certains linéaires sont dénués de réfrigération. En outre, l'épicier n'est pas conscient de la nécessité – voire n'est pas désireux – de maintenir la stabilité de la température des denrées alimentaires. Il va jusqu'à couper l'électricité la nuit pour économiser sur la facture. Aziz Akhannouch, ministre de l'Agriculture et de la Pêche maritime, a confirmé la volonté du Maroc de mettre en place des structures de contrôle alimentaire organisées conformément aux recommandations et normes des organisations internationales auxquelles le Maroc participe activement.

Accords internationaux

Il s'agit notamment les accords de l'OMC

(SPS et OTC), le programme mixte FAO/OMS des normes alimentaire (le fameux *Codex Alimentarius*), l'Organisation mondiale de la santé animale (OIE).

De plus, l'Office national de sécurité sanitaire des produits alimentaires (Onssa) mobilise tout un personnel de compétences nationales et constitue la traduction des hautes instructions royales relatives à la protection sanitaire du consommateur ■





Equipements Professionnels

MATERIEL PROFESSIONNEL ALIMENTAIRE

CONCEPTEUR DE SOLUTIONS ECONOMIQUES

NEUF - OCCASION - DECLASSE



EQUIPEMENTS POUR MAGASIN

- Vitrines réfrigérées
- Gondole de magasin
- Sorties de caisse
- Mobiliers fruits et légumes

MATERIELS INDUSTRIELS

- Chariots élévateurs
- Groupes électrogènes
- Centrales frigorifiques
- Chambres froides -

EQUIPEMENTS POUR BOULANGERIE

- Fours boulangers
- Vitrines pâtisseries
- Vitrines boucherie
- Petits matériels électriques - etc...

Nous consulter pour connaître nos disponibilités et arrivages de matériels d'occasion.

Découvrez nos stocks sur ... www.cati91.fr CATI, ZI Ciroliers, 14 rue C.Ader 91 700 Fleury Merogis / France

Tel. +[33] 1.69.72.14.80 - Fax. +[33]1.69.46.46.74 E-mail : catif@cati91.fr - web : www.cati91.fr - Siret 450532239 RCS Evry