

Compétitivité des produits de la mer : L'haliopôle d'Agadir fait le point

Actualité Agadir et région

Posté par: Administrateur

Publié le : 14-03-2016 21:50:40

Les résultats de l'étude réalisée par le cabinet français GEM ont mis en évidence la nécessité d'améliorer la «compétitivité coût» et la «compétitivité hors coût» de l'industrie de transformation des produits de la mer au niveau de la région Souss-Massa-Drâa, qui constitue 20% de la production nationale.

S'agissant de l'industrie de transformation des produits de la mer au niveau de la région Souss-Massa-Drâa (ndlr : avant le nouveau découpage régional), la «compétitivité coût» et la «compétitivité hors coût» constituent les deux faces d'une même problématique : celle de la recherche et de l'innovation. C'est l'une des principales conclusions à laquelle aboutit l'étude sur «les leviers de compétitivité des unités de transformation des produits de la mer (PDM) dans la région Souss-Massa-Drâa». Il ressort de ladite étude lancée et financée par le pôle de compétitivité Agadir Haliopôle (AHP) que l'innovation est quasiment absente au sein des unités de transformation de la région. Pourtant, elle constitue un moyen d'amélioration de la compétitivité-coût. Bien entendu, la plupart des unités industrielles disposent de services de suivi de qualité des produits, mais elles ne possèdent pas selon le cabinet mandaté de structures dédiées à la recherche et l'innovation, ce qui grève la compétitivité des opérateurs sur le marché de l'export. Les recommandations de l'étude au sujet des pistes d'amélioration de la «compétitivité coût» ont insisté sur la rationalisation de la matière première, considérée comme le premier poste de coût dans le secteur des produits de la mer.

Coordination

Ce paramètre constitue environ 30% du prix de revient en conserves, plus de 70% dans le surgelé-congelé et 50 à 70% en semi-conserves ou en farines. Toujours sur ce dernier point, l'étude a souligné l'importance de la congélation et la sensibilisation de la filière à l'intérêt d'une bonne conservation de matières premières, notamment les sardines, les anchois et bien d'autres, au stade du débarquement jusqu'à l'acheminement à la chaîne de production. De surcroît, en dehors de la mise en place de nouvelles techniques de production, notamment l'automatisation des lignes en relation avec le taux d'utilisation de la capacité de production et la réduction des frais de personnel, qui constituent souvent le second poste du prix de revient, l'étude a également mis l'accent sur la possibilité d'une action collective d'achat des intrants, allusion faite aux emballages qui sont un autre poste de coût de première importance en conserves et semi-conserves.

Pour les autres postes, à savoir l'énergie et l'eau, l'étude a recommandé aux unités industrielles d'économiser ces deux charges afin de minimiser les coûts en termes de production. Ce n'est pas tout : au sein des unités de transformation de la région, qui constitue 20% de la production nationale, les industriels devraient, selon l'étude, tendre vers l'approche «zéro gaspillage, zéro déchet» avec une possibilité de traitement et une valorisation intégrale des coproduits et l'installation de STEP.

S'agissant de la «compétitivité hors coût», les résultats de l'étude ont appelé à la diversification et la

différenciation des produits (à travers une gamme élargie de semi-conserves marinées avec différentes espèces, recettes et compositions) dans le but de gagner en compétitivité, d'où la nécessité d'une coordination collective entre les industriels. En effet, selon la 1re phase de l'étude, les entreprises marocaines ne disposent pas de suffisamment de marques fortes pour créer un différentiel de compétitivité sensible.

Elles se positionnent souvent au service d'un donneur d'ordre, en sous-traitance. De plus, les produits marocains, notamment les conserves et semi-conserves sont classées en bas de l'échelle et ceci malgré leur qualité, d'où la réalisation d'une analyse sensorielle pour mesurer les perceptions faites autour des produits marocains à l'étranger, mais aussi l'amélioration de la labellisation, déjà lancée, il y a quelques années par le Maroc. Par ailleurs, la mise en application de ces actions identifiées pour l'amélioration de la compétitivité des entreprises du secteur nécessite selon plusieurs intervenants du financement afin d'avancer dans la recherche et l'innovation.

Trois axes pour l'amélioration de la compétitivité des produits de la mer

Dans le cadre d'une analyse SWOT, le pôle de compétitivité Agadir Haliopôle (AHP), labélisé cluster national et international s'est engagé en 2014 pour la réalisation de cette étude dont les résultats de la 2e et la 3e phases ont été présentés, en fin de semaine, à la Chambre de commerce, d'industrie et des services d'Agadir dans le cadre d'un séminaire de restitution des résultats en faveur des entreprises du secteur. Les entités concernées par l'étude sont celles de la transformation et/ou de la valorisation des produits de la mer. La 1re phase de l'étude a permis de dresser l'état des lieux de la filière régionale des produits de la mer et réaliser un diagnostic de compétitivité des entreprises de la région SMD à travers une enquête réalisée auprès d'un échantillonnage composé de 15 entreprises. En ce qui concerne les 2e et 3e phases, elles ont permis l'identification des actions à entreprendre sous forme de 3 axes stratégiques pour améliorer la compétitivité des entreprises. Il s'agit de la «compétitivité coût» et de la «compétitivité hors coût» en plus d'actions d'accompagnement et de promotion d'AHP. Dans ce sens, une fiche technique pour chaque mesure a été réalisée par le cabinet français GEM spécialisé en agro-alimentaire et mandaté pour la réalisation de cette étude. Trois ateliers (Conserves, semi-conserves et congélation-entreposage) ont été également organisés après la séance plénière pour plus d'échanges et de suggestions.

lesecos