



MABIOCO

Révolutionne le secteur du séchage des prunes

MABIOCO, société spécialisée dans les conserves et le séchage des fruits située à Fès, a su développer un savoir-faire sans équivoque grâce à ses longues années d'expérience. Actuellement, elle dispose d'une unité de séchage moderne 100% bio qui réduit la consommation en énergie et l'impact sur l'environnement, mettant le développement durable au centre de ses intérêts.

Dounia BENHAYOUNE

MABIOCO a été créée en 1992 suite à un crédit jeune promoteur décroché par son fondateur Mohammed Alami Mejjati. L'entreprise entame ainsi son activité de séchage de fruits à petite échelle. Elle commence par assurer son approvisionnement auprès des petits agriculteurs de la région, puis, petit à petit, développe son activité et commence à collaborer avec de plus grands agriculteurs. Au fil du temps, l'entreprise connaît une évolution probante lui procurant une place privilégiée dans son secteur d'activité.

Aujourd'hui, la société cultive ses propres vergers et se place parmi les leaders nationaux dans la production de pruneaux. L'année 2015 a été marquée par l'installation d'un nouveau système de séchage 100% bio à l'aide d'une chaudière à biomasse. Ce projet a nécessité un important investissement de 4 millions de DH. De plus, MABIOCO réalise tous les deux ans des investissements à hauteur de 1 million de DH. Suivant le rythme de l'évolution et du développement de l'activité, le nombre d'employés a augmenté pour atteindre désormais 35

employés permanents et 150 saisonniers. De plus, la société a obtenu la certification de l'ONSSA qui permet d'assurer un certain niveau de qualité auprès de ses fournisseurs et de ses clients.

Conseil et accompagnement des agriculteurs

Parallèlement à son activité de séchage de prunes, la société assure en amont une mission de conseil et d'accompagnement au profit des agriculteurs qui cultivent ces fruits. En effet, elle effectue des visites de prospection



- 1 - La Direction générale
- 2 - Véhicule de la société
- 3 - Chaudière biomasse

périodiques dans les vergers pour s'assurer de la bonne conduite technique du prunier (irrigation, fertilisation, traitement contre les maladies, etc.) et offre des conseils techniques aux agriculteurs afin de garantir un produit de bonne qualité avec un bon calibre.

Process à la pointe de la technologie

Le process de production est assez simple et organisé. Après réception, les produits frais sont examinés à l'œil nu pour éliminer les prunes endommagées et ne garder que celles aptes pour le séchage. Après validation de la marchandise, les prunes sont triées puis mises sur les claies de séchage en inox. La main d'œuvre veille à ce qu'elles soient bien placées l'une à côté de l'autre, sans les empiler tout en limitant les espaces. Les claies sont placées sur des chariots et chaque chariot porte jusqu'à 22 claies, soit l'équivalent de 600 kg de prunes. Après la mise sur claie vient l'étape de lavage pour se débarrasser des saletés et des impuretés. Une fois lavées, elles passent à l'étape de sé-

chage qui se déroule au niveau de huit tunnels, d'une capacité de 12 chariots chacun. Chaque tunnel est doté d'une entrée et d'une sortie : toutes les deux heures, un nouveau chariot est introduit dans l'enceinte de séchage tandis qu'un autre en sort. Ainsi, chaque chariot passe un cycle de séchage général de 24 h dans un air sec à une température de 80°C. C'est un travail enchaîné et continu.

Après la sortie du tunnel de séchage, les pruneaux sont placés dans des cageots pour ensuite passer à l'étape de calibrage. Le grand calibre a une valeur marchande plus importante sur marché. A ce stade, les pruneaux ont un pourcentage d'humidité relatif moyen de 20%, ce qui permet de les stocker le temps de terminer la campagne de récolte (25 août 15 octobre). Une fois la campagne terminée et toute la matière première traitée, un nouveau processus se déclenche : la préparation à la consommation !

Préparation à la consommation

Ce process se compose de 3 étapes

distinctes : trempage, cirage et emballage. Le trempage ou la réhydratation des prunes sèches se déroule dans de grands bassins en inox où les fruits sont placés dans une eau chaude à 80°C pendant 30 min. Cette étape permet de redonner au fruit un aspect moelleux et ferme. Le taux d'humidité après réhydratation varie selon la demande du client, mais, de manière générale, ce taux fluctue entre 30 % et 33%. Après le trempage, les pruneaux passent à l'étape de cirage via un agent d'enrobage à base d'huile végétale pour donner de la brillance au produit fini. Enfin, l'emballage se fait dans des sacs en plastique hermétiques.

Chiffre clés

- Chiffre d'affaires : 20 millions de DH
- Investissement chaudière : 4 millions de DH
- Nombre d'employés permanents : 35
- Nombre d'employés saisonniers : 150
- Superficie usine : 4.000 m²



4 - Unité de stockage



5 - Unité de trempage et d'emballage



6 - Produit de la société

quement fermés, puis dans un carton, aux formats 3, 5 ou 10 kg, la société commercialise aussi des sachets pour 1 kg ou 500 g. Les produits de MABIOCO sont commercialisés sous les marques Visa et Nouamane

Le produit sec devenant périssable après le process de trempage, MABIOCO effectue un travail à la commande. En termes de produit frais, la société traite chaque année une quantité de 3.000 T, principalement fournie par de grand agriculteurs et du verger que détient la compagnie. L'unité de production a une capacité de production de 1.000T de fruits secs/an (équivalent à 3000 T rais /an).

Un système de séchage moderne

Récemment installée, la chaudière a biomasse représente le cœur de la société, complètement automatisée et à la pointe de la technologie, la chaudière permet à MABIOCO non seulement d'économiser de l'énergie mais aussi de diminuer ces émissions de gaz à effet de serre, le procédé est comme suit :

Deux silos acheminent la biomasse (coque d'argan ou noyaux d'olive concassés) dans la chaudière puis subit une combustion afin de chauffer un fluide caloporteur qui tourne en circuit fermé. Ce fluide caloporteur passe continuellement dans des radiateurs à l'intérieur des fours, sa chaleur est alors aspiré par convection forcée depuis le radiateur puis véhiculé par l'air afin de faire sécher les prunes. Le premier avantage de ce procédé novateur consiste en une séparation physique entre l'air à chauffer et le

milieu chauffant contrairement à l'ancienne méthode, qui en utilisant des brûleurs met en contact des gaz résiduels de la combustion avec le produit. Le deuxième avantage qu'offre cette technologie est la stabilité de la température de séchage tout au long du procédé, ainsi la qualité du produit n'est pas altérée par une sur cuisson. Finalement grâce au filtre à manche, les émissions de la chaudière respecte les normes environnementales.

MABIOCO à l'export

L'export représente 80% des ventes tandis que le reste est commercialisé au niveau national entre grandes surfaces et grossistes. L'export a repris le dessus de la production car le marché national s'est inversé suite au décalage entre la fête du mouton, période où la consommation nationale est très importante, et la production. Ainsi, les producteurs de pruneaux sont obligés de stocker leurs produits finis un an avant de pouvoir les commercialiser pendant la fête du mouton, d'où l'intérêt de rechercher d'autres marchés pour l'écoulement de leurs produits. Les principaux clients de MABIOCO à l'export sont l'Egypte et l'Algérie avec des quantités de 550 T et de 250 T respectivement. Toutefois, la société se voit confrontée à une importante concurrence de la part du Chili, des Etats-Unis d'Amérique et de l'Argentine. Elle subit également d'autres freins à l'export, notamment au niveau de la réglementation et des exigences de qualité spécifique de certain pays, v De plus, certains marchés ont des exigences particulières, liées aux habitudes de consommation. C'est le cas par

exemple des pruneaux dénoyautés, très demandés en Europe.

En termes de présence sur la scène internationale, MABIOCO participe régulièrement à des salons et foires comme SIAL Paris, Anuga Cologne, etc. C'est l'occasion pour elle de mettre en avant son savoir-faire en matière de séchage des prunes tout en ayant un œil sur les tendances et les dernières technologies.

Perspectives d'avenir

La société souhaite prospecter un nouveau marché, celui des écarts de triage. A ce niveau, elle pourra écouler ses écarts de triage au profit de l'industrie de la transformation pour les utiliser dans la fabrication de jus de prunes ou dans les yaourts avec morceaux de fruits.

MABIOCO a également des ambitions sur le continent africain. Cette vision commence d'ailleurs à se concrétiser avec une importante commande de 200T de pruneaux reçue du Niger. A l'avenir, MABIOCO compte diversifier ses gammes à travers le séchage de nouveaux produits et répondre aux exigences du marché international. Enfin, l'entreprise désire maintenir le même niveau de qualité tout en augmentant la production avec son nouveau système de séchage. ■

Dates clés

- 1992 : Création de MABIOCO
- 2010 : Démarrage de l'activité à l'export
- 2015 : Installation de chaudière biomasse