



1 **LÉGUMES.** Depuis 2010, la société contractualise auprès d'agriculteurs son approvisionnement en carottes, pommes de terre et petit pois.
 2 **PRÉPARATION.** Ajout d'ingrédients dans des marmites équipées d'un agitateur. 3 **FARDELAGE.** Après étiquetage, les pots sont regroupés par huit.

Agro-Food Industrie développe le baby food Halal

MARRAKECH ▷ Pour accompagner la croissance de ses ventes, l'industriel investit près de **400 k€** dans l'agrandissement de ses installations de stockage et dans des équipements de conditionnement.

REPÈRES

- **Le site :** 6000 m², dont 1200 m² couverts et 500 m² de bureaux.
- **Investissement :** 50 millions de dirhams depuis 2004 et 400 k€ prévus en 2010.
- **Effectif :** 50 salariés.
- **Gamme :** 50 références en baby food Halal [fruits, légumes, viandes, voailles, poissons, boissons].
- **Marques :** Vitameal pour le baby food GMS et Pharmameal pour les petits pots vendus en pharmacie. Vitafruit pour les compotes et Bôfruit pour les boissons. Un peu de MDD à l'export (Oummi, commercialisé en France par Asia Food).

L'ENJEU

- ▷ Exploiter le marché du baby food Halal.
- ▷ Se concentrer sur la production et l'export.
- ▷ Agrandir les zones de stockage-expédition.

LE CONTEXTE : //

« Lorsque nous nous sommes installés au Maroc avec Philippe Charot, notre stratégie était de faire reposer notre activité sur deux piliers d'égale importance : la compote de fruits et le baby food », indique Bruno Montier, gérant d'Agro-Food Industrie. Il précise que « la compote présentait, en ce début d'activité, l'avantage de permettre de roder la production sur un produit moins exigeant sur le plan réglementaire que l'alimentation infantile ». Or, aujourd'hui, les compotes de fruits, commercialisées en pots plastiques, ne représentent qu'un quart de la production, contre trois quarts pour le baby food, vendu en pots de verre. « Le baby food se développe fortement et nous tablons

sur une croissance des volumes en 2010 de l'ordre de 50 % par rapport à 2009. C'est l'an dernier, à l'occasion du salon du Halal de Paris, que nous nous sommes fait connaître et que nous avons perçu la demande étrangère pour la nourriture infantile certifiée Halal (1) », explique Bruno Montier. Aussi, si 60 % des ventes de petits pots pour bébé de l'entreprise sont, encore aujourd'hui, réalisées sur le marché local, la part à l'exportation progresse de façon importante.

LA DÉMARCHÉ : //

Mais, avant d'en arriver là, l'industriel a dû commencer par démocratiser ses produits. « Dans un pays au faible pouvoir d'achat, le baby food était cher et réservé à une clientèle élitiste, s'approvisionnant en denrées d'importation. Nous avons donc décidé d'élargir notre base de clients, en nous faisant connaître au travers d'un marketing de terrain et en proposant nos produits à respectivement 12,90 dirhams (DHS) le pot de verre de 130 g, 7,90 DHS, le pot plastique

de 100 g et 19 DHS, le pot de verre de 200 g ». Un pari réussi puisque, selon Bruno Montier, ses petits pots plastiques seraient vendus entre 40 et 45 % moins chers que ceux de son concurrent Blédina... qui ne propose pas de produits Halal.

L'OUTIL : //

Fort de ce positionnement et afin de pouvoir répondre à la demande croissante de produits à l'export, les deux associés ont donc décidé d'investir près de 400 000 euros en 2010. « L'usine de 6000 m² verra sa partie couverte (1200 m² hors bureaux) doubler, afin d'agrandir les zones de stockage et d'expédition. Une nouvelle ligne de remplissage de pots en verre (Héma) de 13 000 pots par heure complètera les deux lignes existantes (7 000 pots par heure pour le verre et 21 600 pots par heure pour les pots plastiques), et une sleeveuse permettra d'apposer un sleeve transparent sur les petits pots pour renforcer le côté qualitatif et sécurisant », note Bruno Montier.

LA COMMERCIALISATION :

« Nous commercialisons deux gammes de produits baby food, l'une en GMS (80 % des volumes), l'autre en pharmacies. Ayant choisi de concentrer notre activité sur la production et l'export, nous sous-traitons la commercialisation de nos produits, vendus sur le marché local en GMS, à GTC. Celle-ci négocie les têtes de gondoles, assure l'animation en magasins et vérifie la bonne présentation du rayon, pour notre compte », explique Bruno Montier. Pour l'exportation, l'entreprise travaille avec des importateurs-distributeurs exclusifs. Ses produits sont vendus dans les pays du Moyen-Orient, du Maghreb, d'Afrique et en Europe. Pour la France, AVS vient certifier que les produits d'Agro-Food Industrie sont effectivement Halal.✚

LAURENT BÉNARD

(1) L'usine d'Agro-Food Industrie dispose de l'agrément Halal, délivré par le ministère marocain des Affaires Religieuses.

Un process parfaitement maîtrisé

La qualité nécessaire à la production d'aliments pour nourrissons oblige l'entreprise à importer de nombreux consommables.

✚ **Le process mis en œuvre est relativement classique.** Après contrôle visuel et documentaire, les légumes sont prélavés, épluchés, parés manuellement et font l'objet d'une réduction dimensionnelle (Urschell) en cubes de 10-12 mm, avant d'être blanchis (97 °C), puis refroidis.

✚ **Pour une meilleure traçabilité de ses approvisionnements,**

Agro-Food Industrie dispose, depuis cette année, d'une dizaine d'hectares de légumes (carottes, pommes de terre, petits-pois) en contrat avec des agriculteurs. « Nous assurons le préfinancement de la culture auprès des agriculteurs, qui se doivent de respecter le cahier des charges que nous leur signifions », explique Bruno Montier, le gérant d'Agro-Food Industrie.



✚ **La viande, achetée congelée et conservée à - 18 °C, est bien évidemment Halal,** et aucun ingrédient ou additif (gélatine de porc, par exemple) non Halal n'est utilisé.

✚ **Après grignotage, puis broyage, la viande est ajoutée,** en fonction de la recette, aux légumes préalablement transformés en purée dans un mélangeur-cuiseur à double paroi.

✚ **Viennent ensuite le conditionnement** avec le remplissage, l'emboîtement et le capsulage.

✚ **La stérilisation (121 °C à cœur) est assurée par un Stériflow** à six paniers.

Il fonctionne selon le principe de ruissellement d'eau surchauffée, et chaque panier peut accueillir 1 200 pots de 200 grammes ou 1 900 pots de 130 grammes.