



المملكة المغربية
وزارة الصناعة والتجارة



ROYAUME DU MAROC
MINISTÈRE DE L'INDUSTRIE ET DU COMMERCE

Améliorer la compétitivité des TPME du secteur agroalimentaire et leur accès aux marchés régionaux et internationaux

Un programme du projet "Amélioration de la chaîne de valeur de l'accréditation dans la région arabe".

Appel à candidature à l'intention des petites et moyennes entreprises et des coopératives dans les secteurs de l'industrie de transformation des olives, de l'huile de l'argan, des plantes aromatiques et médicinales (PAM), et des fruits et légumes pour participer au programme d'amélioration de la sécurité sanitaire alimentaire et d'aide à l'exportation

MAROC





Contexte

Le programme "TRAQ" de l'amélioration de la compétitivité des petites et moyennes entreprises (PME) du secteur agroalimentaire et leur accès aux marchés régionaux et internationaux est mis en œuvre par l'Organisation des Nations Unies pour le Développement Industriel (ONUDI), en partenariat avec le Ministère de l'Industrie et du Commerce au Maroc. Ce programme a pour objectif de renforcer les capacités des TPME relevant des industries de transformation **des olives de table et huile d'olive, des plantes aromatiques et médicinales (PAM), des fruits et légumes transformés, et de l'huile d'argan**, en matière de sécurité sanitaire alimentaire et d'accès aux marchés. Pour y parvenir, le programme vise à améliorer la conformité des TPME et des coopératives aux exigences des marchés locaux et internationaux, ainsi qu'à accroître leur accès à des services d'évaluation de la conformité accrédités.

Le programme offre un accompagnement personnalisé aux PME et coopératives, ainsi que la possibilité de participer à toutes les sessions de formation portant sur différents sujets tels que :

- **Bonnes pratiques d'hygiène alimentaire** : Ce module traite des bonnes pratiques d'hygiène alimentaire à suivre pour assurer la sécurité sanitaire des aliments. Il inclut des sujets tels que la propreté, la désinfection, la manipulation des aliments, ainsi que la prévention des contaminations croisées, la température de stockage et la gestion des déchets.
- **Gestion de la sécurité alimentaire** : Il s'agit de former les participants aux normes internationales reconnues, telles que la norme ISO 22000 ou bien FSSC22000, qui met l'accent sur la maîtrise des risques liés à la sécurité des aliments. Les participants apprendraient à mettre en place un système de gestion de la sécurité alimentaire efficace au sein de leur entreprise.
- **Certification et accréditation** : Il s'agit d'informer les participants sur les différentes certifications et accréditations internationales disponibles pour les produits agroalimentaires. Ce module aborde les normes de qualité alimentaire, telles que les normes ISO, les BPF (bonnes pratiques de fabrication) et les HACCP (analyse des risques et maîtrise des points critiques) et la certification Bio. Il explique comment ces normes peuvent être utilisées pour garantir la qualité et la sécurité des aliments.
- **Contrôle de la qualité des aliments** : Ce module traite des techniques et des outils de contrôle de la qualité des aliments, y compris les tests microbiologiques et les tests sensoriels. Il explique comment ces outils peuvent être utilisés pour identifier les problèmes de qualité et de sécurité alimentaire.
- **Réglementations internationales et exigences des marchés cibles** : Ce module fournirait des informations sur les réglementations internationales en matière de sécurité alimentaire et les exigences spécifiques des marchés cibles. Les participants seraient formés sur les normes et les règlements en vigueur dans les pays importateurs clés, afin de s'assurer que leurs produits répondent aux exigences de ces marchés.
- **Traçabilité et étiquetage** : Ce module se concentrerait sur les exigences en matière de traçabilité et d'étiquetage des produits agroalimentaires destinés à l'exportation. Les participants apprendraient à suivre les étapes nécessaires pour garantir la traçabilité des





المملكة المغربية
وزارة الصناعة والتجارة



ROYAUME DU MAROC
MINISTÈRE DE L'INDUSTRIE ET DU COMMERCE

produits tout au long de la chaîne d'approvisionnement, ainsi que les réglementations relatives à l'étiquetage des produits exportés.

- **Sensibilisation à la qualité et à la culture de l'amélioration continue** : Ce module viserait à promouvoir une culture de la qualité et de l'amélioration continue au sein des entreprises agroalimentaires. Les participants apprendraient l'importance de la qualité dans la compétitivité des produits et seraient sensibilisés aux outils et aux méthodes permettant d'améliorer continuellement les processus de production et de contrôle de la qualité.
- **Commerce international** : Ce module présente les principes de base du commerce international, y compris les différents types de transactions commerciales et les réglementations commerciales internationales.
- **Évaluation du marché** : Ce module traite des méthodes d'évaluation des marchés locaux et internationaux, y compris les analyses de marché, les études de marché et les évaluations des tendances du marché.
- **Stratégies de marketing international** : Ce module explique les stratégies de marketing qui peuvent être utilisées pour atteindre les clients dans des marchés locaux et internationaux, y compris les stratégies de segmentation de marché, de positionnement de marque et de promotion des produits.
- **Gestion des ventes internationales** : Ce module traite des compétences nécessaires pour gérer les ventes internationales, y compris la négociation, la gestion des contrats, la gestion des relations avec les clients et la gestion de la logistique.
- **Conformité réglementaire et douanière** : Ce module aborde les réglementations commerciales locales et internationales, y compris les réglementations douanières et les accords commerciaux internationaux. Il explique comment les entreprises peuvent se conformer à ces réglementations pour assurer la réussite de leurs activités commerciales.
- **Gestion de la chaîne d'approvisionnement internationale** : Ce module traite de la gestion de la chaîne d'approvisionnement internationale, y compris la gestion des fournisseurs, la gestion des stocks, la gestion de la production et la gestion de la qualité.
- **Analyse financière pour le commerce international** : Ce module traite des techniques d'analyse financière nécessaires pour le commerce international, y compris l'analyse des coûts et des revenus, l'évaluation des investissements et la gestion du risque de change.
- **Responsabilité Sociale des Entreprises (RSE) et empreinte carbone** : Ce module mettrait l'accent sur l'importance de la RSE dans le secteur agroalimentaire et sur la réduction de l'empreinte carbone des entreprises. Les participants apprendraient les principes de base de la RSE, notamment en ce qui concerne les aspects environnementaux, sociaux et économiques. Ils seraient sensibilisés aux avantages de l'intégration de pratiques durables dans leurs activités, telles que la gestion des déchets, l'utilisation efficace des ressources, l'efficacité énergétique et la réduction des émissions de gaz à effet de serre. Les formateurs pourraient également présenter des outils et des méthodes pour mesurer et évaluer l'empreinte carbone des produits, afin d'aider les entreprises à prendre des décisions éclairées pour réduire leur impact environnemental.





Déroulement

Ce programme se déroule en 5 phases :

Phase 1 : Sélection des entreprises/coopératives

Les petites et moyennes entreprises (PME) ainsi que les coopératives travaillant dans l'industrie agroalimentaire et intéressées par le programme sont invitées à remplir le formulaire de demande avant le **31 Juillet 2023**, à travers le **lien suivant** : <https://survs.com/survey/wk1wh6gwjz>

Les formulaires seront soigneusement examinés et les PME et coopératives qui répondent aux critères d'éligibilité seront contactées ultérieurement.

Phase 2 : Diagnostic et élaboration du plan de développement à l'export

Des consultants sont responsables d'assurer la mission de diagnostic et d'élaboration du plan de développement à l'export, ainsi que le coaching durant toute la période de mise en œuvre du programme pour aider les entreprises et les coopératives à évaluer leur positionnement et à choisir les domaines techniques prioritaires pour améliorer leur préparation à l'accès aux marchés.

Phase 3 : Déroulement des sessions de formation

Les PME et coopératives sont invitées à participer à une série de formations pratiques visant à leur fournir les connaissances et les compétences nécessaires pour entrer sur de nouveaux marchés et les aider à étendre leur activité à l'échelle internationale. La méthodologie de formation vise à obtenir des résultats pratiques clairs, précis et réalisables pour les PME et autres structures participantes.

Phase 4 : Un accompagnement personnalisé par des experts lors de séances de coaching

Après l'achèvement des sessions de formation, les PME et coopératives seront offertes des séances de coaching adaptées à leurs besoins en termes de la préparation de leur stratégie d'exportation, la recherche de marchés étrangers, la négociation des contrats, la logistique et les formalités douanières.

Phase 5 : Mise en réseau

Soutenir la participation des PME et coopératives aux événements régionaux pertinents et organiser les rencontres et les ateliers de travail B2B.

Cible du programme

Le programme TRAQ cible 30 entreprises et coopératives et est destiné à toute petite ou moyenne entreprise marocaine ou coopératives de l'industrie agroalimentaire qui opère dans la filière des olives de table et huile d'olive, des PAM, des fruits et légumes transformés, et de l'huile d'argan.





Critères d'éligibilité

Pour être éligible au programme d'appui, les TPME et coopératives de l'industrie agroalimentaire doivent remplir les critères suivants :

- Être une entreprise/structure spécialisée dans la transformation ou la commercialisation des olives de table et huile d'olive, ou bien des fruits et légumes transformés, ou bien PAM ou de l'huile d'argan.
- Avoir été en activité continue pendant au moins une année.
- Disposer d'un personnel qualifié pour mettre en œuvre le programme d'appui et participer aux formations, en mettant en pratique les connaissances acquises. Le personnel doit posséder les compétences et les connaissances nécessaires pour tirer pleinement parti des formations proposées.

Critères de sélection

La priorité sera accordée aux entreprises qui répondent aux critères supplémentaires suivants :

- Les entreprises/coopératives respectant les normes sanitaires, environnementales, sociales et de qualité
- Les entreprises/coopératives gérées ou qui appartiennent à des femmes
- Les entreprises/coopératives qui emploient une forte proportion de femmes

Engagements des entreprises/coopératives participantes

- Désignation d'un point focal pour coordonner les activités d'appui fournies et la proposition de personnel pour les activités proposées
- L'engagement de participer aux activités convenues, et de partager le progrès.
- L'engagement de partager les connaissances et l'expertise avec d'autres structures participantes.
- L'engagement de participer aux réunions techniques avec l'équipe des experts.

Notes

Les informations fournies par les TPME/coopératives seront traitées en toute confidentialité.

Les PME/coopératives sélectionnées seront contactées afin de convenir d'un planning pour la réalisation du diagnostic.

Pour toute question ou information complémentaire, veuillez contacter : b.chesnoy@unido.org

