



Casablanca, le mercredi 27 avril 2011

Article technique

La chaîne du froid :

Le transport et la distribution demeurent encore les maillons faibles au Maroc

Que veut dire la chaîne du froid ? Appelée également la 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 micro-organismes. Les denrées alimentaires périssables doivent être maintenues entre 0°C et +4°C pour les produits très périssables (viandes, produits tripiers, volailles, lapins, préparation de viande, produits traiteurs frais, charcuterie cuite ou à cuire, fromages frais...) et inférieur à +8°C pour les denrées périssables (beurre et matière grasse, desserts lactés, produits laitiers frais autres que les précédents...).

A noter également que les problématiques du respect de la chaîne du froid concernent aussi les produits pharmaceutiques (vaccins, produits sanguins ...).

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

A 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 disfonctionnement. 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 tel 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, le transport des viandes se fait souvent dans des camions non équipés de groupes frigorifiques, dans les épiceries, certains linéaires se trouvent sans réfrigération. En outre, l'épicier n'est pas conscient de la nécessité de maintenir la stabilité de la température des denrées alimentaires, il va même couper l'électricité la nuit pour économiser sur la facture.

M. Aziz Akhennouch, Ministre de l'agriculture et de la pêche maritime a confirmé la volonté du Maroc à mettre en place des structures de contrôle alimentaire organisées conformément aux recommandations et normes des organisations internationales auxquelles le Maroc participe activement, notamment les accords de l'OMC (SPS et OTC), le programme mixte FAO/OMS des normes alimentaires (Codex Alimentarius), l'Organisation Mondiale de la Santé Animale (OIE), etc.

De plus, l'Office National de Sécurité Sanitaire des Produits Alimentaires (ONSSA) mobilise tout un staff de compétences nationales et constitue la traduction des Hautes instructions Royales relatives à la protection sanitaire du consommateur.

Préserver la chaîne du froid c'est protéger principalement la santé de nos enfants à faible immunité, et c'est le devoir de tous les intervenants allant des fabricants aux consommateurs finaux.

Attachée de Presse :

Imane EL KARDOUDI imane.elkardoudi@akacia.ma +212 (0)661 16 84 13