Agadir: La commercialisation du poisson se modernise

Actualité Agadir et région

Posté par: Visiteur

Publié le : 02-06-2010 21:13:45

· Processus de vente informatisé à la halle aux poissons
· Une nouvelle halle, l'été 2011
· Coût de l'investissement: 66 millions de DH

«Mille dirhams... Mille cinquante dirhams...». Lundi 24 mai, six heures du matin, la halle aux poissons d'Agadir, très animée, grouillait de monde et la criée allait bon train. En quelques minutes, quatre caisses de merlan de 15 kg chacune ont été adjugées à 1.800 DH, soit 30 DH le kilo et les ventes continuent. Ce jour-là, ce sont près de 9 tonnes de poissons qui ont été vendus au total en deux heures environ. Sur les murs des écrans plasma affichent en temps réel et dans le détail les transactions: les noms de l'acheteur et du vendeur, le lot vendu et son origine, le volume et le prix unitaire et le coût total de la vente. La transparence est de mise. Depuis décembre 2009, la halle aux poissons est en effet équipée d'une solution informatisée du processus de vente qui permet non seulement l'identification du produit mais aussi d'informer sur les données de sa pesée et son adjudication.

La solution a tout d'abord été adoptée depuis son installation pour le poisson débarqué au port d'Agadir et depuis mi mai 2010 pour le poisson de transit. Concernant ce dernier volet, il y a eu quelques tensions au tout début. Nouveau pour tous, le système avait, de fait, besoin de quelques mises au point entre les gestionnaires de la halle et ses usagers. Mais aujourd'hui il est sur les rails, assure Abderrahim Saraud, président de la Chambre de la pêche maritime d'Agadir. Abdellatif Hadam, délégué régional de l'Office national de pêche (ONP), précise que quatre personnes gèrent les ventes. Un crieur fait monter les enchères pendant que deux pointeurs enregistrent les transactions sur la borne électronique, et un personnel technique veille au produit et à la sécurité des transactions.

«Avant, la criée se faisait de manière traditionnelle. Quelques ajustements et un peu de concertation seulement étaient nécessaires pour passer à la modernité», explique Abdellatif Houmani, président de l'Association des mareyeurs. Il est vrai que depuis quelques jours, gestionnaires comme opérateurs semblent rodés au nouveau système. Mais chaque jour les concernés tentent d'améliorer les choses. «A la fin de chaque criée, une commission composée d'un représentant des armateurs, de l'ONP ainsi que des mareyeurs se réunit pour faire le point et discuter des dispositions à changer pour améliorer le processus de vente», souligne Mohamed El Amrani, directeur régional de l'ONP à Agadir.

Ce qui revient souvent dans les recommandations c'est l'amélioration des bonnes pratiques dans le milieu des acheteurs. Dans la halle, malgré les changements apportés ces derniers mois, c'est par moment, le souk. La blouse blanche n'est pas de mise pour tout le monde. Et les bousculades à l'intérieur des carreaux d'étalages sont fréquentes quand les enchères montent. Les contrevenants aux règles sont sanctionnés mais rien n'y fait, il y a encore beaucoup de récidivistes. Tout cela va changer quand la nouvelle halle aux poissons sera opérationnelle. Un changement radical des

pratiques est, en effet, attendu à travers le projet.

«La réalisation de la nouvelle halle d'Agadir entre dans le contexte d'assurer la qualité des produits de la pêche transitant par la halle, organiser les flux des produits et des personnes, améliorer la valorisation des produits débarqués», explique Amina Figuigui, DG de l'ONP. «Il s'agit d'augmenter l'attractivité de la halle et permettre la commercialisation de l'ensemble des produits de la mer», est-il indiqué.

Prévue sur une superficie de 7.890 m2, la future structure permettra d'assurer la commercialisation des produits dans des espaces réfrigérés à température contrôlée et la manutention mécanique des produits de la mer. Ce sera ainsi une halle nouvelle génération dotée des nouvelles technologies par la mise en place d'un système informatique permettant de suivre en temps réel la mise en vente et à terme la commercialisation à distance, précisent les représentants de l'ONP. Pour l'heure, les travaux de construction de la nouvelle halle aux poissons ont démarré en février 2010 pour une durée d'environ 18 mois. Le projet, d'un coût de 66 millions de DH, devrait être achevé l'été 2011.

En attendant, dans la halle provisoire mise en place depuis la démolition de l'ancienne datant de 1948, les institutionnels comme la Chambre maritime d'Agadir sont dans le détail. Un conseil consultatif a été mis en place pour la gestion associée de l'activité commerciale avec les professionnels. Rien de mieux que d'impliquer tous les intervenants pour améliorer les choses.

Contenants

Difficile de ne pas voir en visitant la halle que la caisse en bois est encore utilisée. Pourtant, depuis longtemps, professionnels et institutionnels parlent de la caisse en plastique. Selon les responsables de l'ONP, en charge du dossier, il y aura bientôt du changement à ce niveau. Ainsi, pour l'introduction des contenants normalisés (CN) au niveau des segments de la pêche côtière et artisanale, plusieurs réunions ont été tenues avec les professionnels. Et ce pour le choix des modèles de contenants et par type de pêche. «La production a démarré le 17 mars 2010. Pratiquement 200.000 CN sont fabriqués, la cadence de production sera renforcée à partir du mois de juin», précise Amina Figuigui. La responsable indique de même que la fabrication des tunnels de lavage a débuté en avril 2010. «Le premier tunnel de lavage arrivera à Agadir au cours de la première semaine de juin», souligne-t-elle.

Les travaux de construction des unités de gestion (hangars de lavage et de stockage des caisses) ont commencé, par ailleurs, fin avril 2010. Elle poursuit enfin que la mise en oeuvre de l'opérationnalisation du projet est prévue dès la finalisation des travaux relatifs aux constructions des locaux dont la durée varie de 4 à 5 mois.

Congestion

Au sein du port, sur le chemin de la halle, l'infrastructure offre l'image d'un espace congestionné. Au quai pétrolier, ce qui saute au yeux ce sont les nombreuses épaves immobilisées depuis cinq ans pour la plupart. L'endroit ressemble à un cimetière de bateaux.

Au niveau du triangle de pêche ce sont une trentaine qui sont là en permanence. Difficile d'agir, car ces bateaux appartiennent à des sociétés en difficulté, mais la catastrophe du port en février dernier donne à réfléchir et la Chambre maritime souhaite qu'une solution soit trouvée. L'issue de ce désordre serait dans un nouveau plan d'aménagement du port. Un dossier est à l'étude

actuellement.

Les attentes des professionnels sur ce plan sont grandes, avance Abderrahim Saraud. Leurs préoccupations concernent notamment l'espace dédié au carénage. Aujourd'hui, le site dans le port est exigu et sous-équipé et cela pose problème pour l'entretien des bateaux. «Il faut attendre trois ans pour avoir sa place alors qu'il faut réaliser les réparations d'entretien tous les six mois. Nous sommes alors obligés de nous déplacer vers d'autres ports avec toutes les charges que cela implique», déplore le professionnel. Il y a donc du changement à apporter sur ce plan. La mise à niveau passe aussi par là.

L'économiste