



**Centre Technique des Etudes et de Recherche en  
Industrie des Céréales**

**D'une Approche Sectorielle à une Approche Filière**



**Mahjoub SAHABA**

*Casablanca, le 8 octobre 2019*



**CENTRE TECHNIQUE DES ETUDES  
ET DE RECHERCHE EN INDUSTRIE  
DES CEREALES**

**D'UNE APPROCHE SECTORIELLE À  
UNE APPROCHE FILIÈRE**

*Casablanca, le 8 octobre 2019*





## GENESE ET HISTORIQUE

Création d'un premier dispositif de formation IFIM pour répondre au besoin d'une compétence collective, celle de chef meunier,

Première forme de PPP pour la gestion et le développement de l'IFIM,

Evolution du secteur de la minoterie industrielle et des exigences de ses marchés,

Interface locale peu développée entre le monde de la production (attentes) et le monde de la transformation (exigences),

Absence de mutualisation des moyens existants de vulgarisation et de recherche – développement.



## GENESE ET HISTORIQUE

Appui des partenaires internationaux de la FNM pour le renforcement des capacités techniques de l'IFIM et l'extension de son champ d'intervention (Affaires Mondiales Canada, France Export Céréales, USW Associates),

Dans le cadre d'une approche filière, volonté et engagement des partenaires institutionnels (FIAC, Ministère de l'Agriculture) de faire de l'IFIM un centre d'excellence dans le cadre du contrat - programme de la filière céréalière (FIAC, Ministère de l'Agriculture).



## GENESE ET HISTORIQUE

- Nouvelle vision : Faire du site de l'IFIM et de ses annexes un véritable centre technique des céréales et d'innovation au service de l'industrie meunière et de la filière céréalière : CERIC
- Le CERIC est en cours de reconnaissance d'un statut légal en tant que centre technique à l'instar de CETEMCO, CETIA, CETIEV...



## OBJECTIFS DU CERIC

Offrir à l'industrie meunière et autres industries céréalières :

Un appui technique, notamment par la formation continue, l'assistance technique, la recherche appliquée, la veille technologique et normative,

La conduite des essais et analyses selon les normes et réglementation en vigueur,

L'information et la documentation ainsi que l'organisation d'événements, séminaires et colloques.





## MISSIONS DU DU CERIC

Mettre à niveau et soutenir les performances  
des industries céréalières (industries de  
première et deuxième transformation),  
Valoriser les produits transformés et améliorer  
leurs qualités technologiques et nutritives,  
Promouvoir la recherche appliquée.



## MISSIONS DU DU CERIC

### **Formations et séminaires**

Technologie meunière, process de fabrication des pâtes et  
couscous, techniques de stockage et de conservation des  
céréales, contrôle qualité des céréales, bonnes pratiques de  
boulangerie, dispositifs normatifs et réglementaires,  
référentiels et guides de bonnes pratiques sanitaires...

### **Recherche et développement**

Conduite des essais de transformation des céréales et  
légumineuses, essais de valorisation des produits issus des  
blés et légumineuses. Mise à disposition de plateformes des  
essais.



## MISSIONS DU DU CERIC

### Conseil et assistance technique

Equipe expérimentée composée d'experts nationaux et internationaux spécialisés dans les process des industries meunière et céréalière, le contrôle qualité des céréales et leurs dérivés.



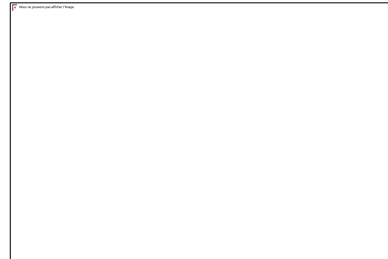
## POTENTIEL ET MOYENS DU CERIC



## POLE FORMATION EN MEUNERIE

### Institut de Formation de l'Industrie Meunière

- Fruit d'un partenariat avec l'USW et l'OFPPT, l'IFIM est un dispositif de formation proposant des formations en mode initial et continu couvrant les process de l'industrie de première et deuxième transformation ainsi que les procédés de valorisation et de contrôle qualité des céréales et leurs dérivés.
- L'IFIM dispose d'un moulin pilote mixte (blé tendre et blé dur) doté d'équipements conçus en parfaite corrélation avec ceux utilisés dans les unités industrielles du secteur.
- L'IFIM est exportateur de son savoir-faire en technologie meunière vers des pays africains ou arabes en assurant des formations d'initiation et de perfectionnement en meunerie et contrôle qualité des céréales



FRANCA LIGNA ET CEREALIS

## POLE RD EN INDUSTRIES PATES ET COUSCOUS : CPI LAB

- Mis en place en 2017 dans le cadre de la convention de partenariat entre la FNM, l'AMIPAC et le Cigi (Institut International du Canada pour le Grain), le pôle RD en industrie des pâtes et couscous dispose d'une plateforme pilote unique dans sa conception et dans sa configuration.
- CPI LAB, Ligne de fabrication pilote dédiée à la conduite des essais de fabrication du couscous et pâtes.

### NOS ÉQUIPEMENTS



#### DOSEUR & MÉLANGEUR

- Station de dosage solide et liquide mobile
- Doseur volumétrique monovis pour les matières premières et pompe doseuse pour les liquides
- Réglages variables de la mélangeuse pour une maîtrise du volume du mélange
- Rampe d'injection d'eau intégrée
- Aucune zone de rétention



#### ROULEUR

- Optimisation de la granulométrie grâce à un profil de ciblage précis
- Processus de roulage multi-zones
- Inclinaison et vitesse réglables
- Accès facile aux grilles et à la roue (ouverture à 67,5°)
- Nettoyage facilité par le système de montage/démontage rapide et les gouillettes interchangeables



#### CUISEUR

- Rampes de diffusion vapeur indépendantes pour une configuration précise des zones d'injection de vapeur
- Démoteur optimisé et escamotable
- Accès total au tapis du cuiseur
- Générateur et régulateur de vapeur intégrés
- Equipement autonome sans périphérique additionnel

FRANCA LIGNA ET CEREALIS

**POLE RD EN  
INDUSTRIES  
PATES ET  
COUSCOUS :  
CPI LAB**

- Avec un débit nominal de 50kg/h, et des équipements corrélés avec ceux utilisés en milieu industriel, le CPI Lab est l'outil indispensable pour la formation et pour la réalisation de projets de recherche appliquée en vue de tester de nouvelles recettes et nouvelles matières premières.



**SÉCHEUR**

- Séchage homogène
- Sécheur électrique optimisé pour couscous et pâtes, 2 zones indépendantes de séchage
- Recirculation d'air modulable et gestion automatique du taux d'humidité de l'air
- Absence de « zones mortes », aucun risque de contamination entre deux produits



**PRESSE PÂTES COURTES**

- Presse monovis pour les pâtes alimentaires, équipée d'une mélangeuse sous vide
- Equipement compact et autonome
- Possibilité de réaliser plusieurs formes de pâtes courtes.



Plateforme R&D des  
Pâtes et Couscous



**POLE  
VALORISATION  
BOULANGERIE  
PATISSERIE**



Association Nationale  
de **Valorisation** de la  
**Boulangerie** et  
de la **Pâtisserie**



Ecole de  
**Boulangerie** et  
**Pâtisserie** du  
Maroc



## POLE VALORISATION BOULANGERIE PATISSERIE

Les missions sont déclinées en moyen et long terme comme suit :

- Assurer des formations de mise à niveau et de perfectionnement du personnel meunier et boulanger,
- Développer des activités de services, de conseils et de recherche – développement,
- Informer régulièrement les professionnels de la filière sur les bonnes pratiques de la boulangerie – viennoiserie, exigences sanitaires...



-4

## POLE VALORISATION BOULANGERIE PATISSERIE

- L'EBPM a ouvert ses portes en décembre 2018 et offre actuellement une formation intensive de 6 mois (Cycle Professionnel en Boulangerie CBP) en partenariat avec l'Institut National Français de Boulangerie et de Pâtisserie (INBP) ainsi que des formations de courte durée sur des sujets thématiques.
- L'EBPM met également à la disposition des professionnels son fournil d'essai pour réaliser des programmes de recherche et de développement produits.



-3



## POLE CONTRÔLE QUALITÉ ET ANALYSE : AGROLAB

Le Pôle Contrôle et Analyses est représenté par Agrolab,

- Laboratoire accrédité NM ISO 17025 et reconnu par l'ONSSA, disposant d'une expertise reconnue dans les services analytiques portant sur la qualité technologique et sanitaire des céréales et leurs dérivés.
- Agrolab dispose à ce titre d'équipements à la pointe de la technologie, contrôlés en permanence pour garantir la fiabilité des résultats des analyses proposées tout en respectant les délais de réponses.



-2



## POLE CONTRÔLE QUALITÉ ET ANALYSE : AGROLAB

Ses prestations et services sont les suivants :

Analyses physicochimiques et rhéologiques des matières premières et des produits finis ;

Analyses complètes des blés importés (de la mouture à la panification) ;

Analyses complètes des blés locaux (de la mouture à la panification);

Analyses microbiologiques, mycotoxines, métaux lourds et résidus de pesticides ;

Support technique : élaboration des cahiers de charges, plan d'installation... etc.

-1



## INFORMATIONS ET RENSEIGNEMENTS



Centre des études  
et de recherche en Industries des Céréales



Centre des études  
et de recherche en Industries des Céréales

*Pôle Formation, pôle RD en industrie des pâtes et couscous, Pôle Valorisation de la Boulangerie et de la Pâtisserie*

**Mahjoub SAHABA**

✉ [m.sahaba.ceric@ceric.ma](mailto:m.sahaba.ceric@ceric.ma)

☎ 0661 370 977

*Pôle Contrôle Qualité ( Agrolab)*

**Rachid CHAMCHAM**

✉ [rachidchamcham@gmail.com](mailto:rachidchamcham@gmail.com)

☎ 0663 400 441

RENDEZ – NOUS VISITE AU GME, STAND D22

