

COMITE D'HONNEUR

Mr El Farissi M., Président de l'Université Mohamed 1^{er}, Oujda
Mr MBARKI M., Président, Agence de l'Oriental.
Mr DERKAOUJ Ed., Doyen, Fac. Sciences, Oujda.

COMITE D'ORGANISATION

- Mr. Rahmani M, Prof. Institut Agronomique et Vétérinaire Hassan II, Rabat
- Mr. Bnouham M., Prof. Formation Doctorale SViE, Faculté des Sciences, Oujda
- Mr. Afilal, M.E., Prof. Faculté des Sciences, Oujda
- Mr. Berrabah M., Prof. Faculté des Sciences, Oujda
- Mr. Asehraou A., Prof. Faculté des Sciences, Oujda

PRINCIPAUX INTERVENANTS

- Mr. Rahmani M, Prof. Institut Agronomique et Vétérinaire Hassan II, Rabat
- Mme Hanzaze H., Directrice Centre Marocain de Production Propre, Casablanca.
- Mr Alaoui M.: Consultant professionnel senior-coach en investissement, gestion et exportation des produits agro-alimentaires.
- Mr Haddou A.: Banquier, consultant Manager
- Mr. Berrabah M., Prof. Faculté des Sciences, Oujda
- Mr. Afilal, M.E., Prof. Faculté des Sciences, Oujda
- Mr. Maqrane M. : Directeur commercial, entreprise TRIFFA de conserve d'olives.
- Mr. Asehraou A., Prof. Faculté des Sciences, Oujda

COORDONNATEUR

Prof A. ASEHRAOU:

**Département de Biologie, Faculté des Sciences,
Université Mohamed premier, Oujda, Maroc**

Tel: 06 61 36 40 69, Fax: 05 36 50 06 03

e-mail: asehraou@yahoo.fr

THEMES

Thème 1: Bonnes pratiques de fabrication (BPF) et d'hygiène (BPH) des olives de table (vertes, tournantes et noires) : montage de l'usine, mise en place des programmes préalables, choix des procédés de transformation, altérations, conditionnement....

Thème 2 Système d'assurance qualité : HACCP & ISO 22000, traçabilité, Normes et exigences réglementaires (COI, Codex, UE, USA), Analyses de contrôle de qualité, Mise en place d'un laboratoire de contrôle de qualité au sein des entreprises.

Thème 3 Economie et Gestion : plan d'affaire, étude de marché, financement, import/export, ...

Thème 4 : Atelier sur l'initiation au montage d'un projet d'entreprise d'olives de table

Cette séance, sera consacrée à une synthèse des meilleures pratiques de création et de gestion d'une entreprise d'olives de table.

Les candidats travailleront en petits groupes sur la simulation de montage d'un projet d'entreprise d'olives de table. Les meilleurs projets seront primés.

Support pédagogique

A la fin du séminaire, chaque participant disposera d'un dossier regroupant les différents points abordés, qui constituera un guide essentiel de création et de gestion d'une entreprise de production des olives de table.

Remise des prix

Des attestations de présence seront remises aux candidats lors de la cérémonie de clôture du séminaire. Les meilleurs projets développés lors de l'atelier d'initiation au montage du projet seront primés.



**UNIVERSITE MOHAMED PREMIER
FACULTE DES SCIENCES
Centre d'études Doctorales (CEDOC ST)
Laboratoire de Biologie des Plantes
et des Microorganismes**

Organisent le premier

WORKSHOP

Sur:

**L'entrepreneuriat dans
le domaine de l'industrie des olives de table**



Date :

5-6 Octobre 2009

Lieu :

**Amphi de la bibliothèque
Faculté des sciences, Oujda**



CUDRO



OBJECTIFS

L'industrie de transformation des olives de table joue un rôle socio-économique très important dans l'économie marocaine, par la création de l'emploi et la contribution active à l'équilibre de la balance des paiements. Ainsi, avec une production de l'ordre de 100 000 tonnes dont la majeure partie (environ 80 000 tonnes) est destinée à l'exportation, le Maroc est le 4^{ème} producteur mondial et 2^{ème} exportateur mondial des olives de table.

Cependant, les pertes dues au manque de maîtrise des procédés de transformation, pèsent lourdement sur l'activité des entreprises du secteur. D'autant plus qu'avec les réglementations de l'Organisation Mondiale du Commerce, en terme de management de la qualité, les produits finis défectueux et/ou présentant un risque pour le consommateur seront écartés. Ce qui constitue un grand défi à relever pour les entreprises marocaines.

Le workshop, sur l'entrepreneuriat dans le domaine de l'industrie des olives de table, sera l'occasion pour les opérateurs du secteur (industriels, cadres et coopératives) ainsi que les étudiants universitaires pour profiter du savoir faire et des dernières nouveautés du secteur qui seront dispensés par d'éminents experts du domaine.

Les objectifs du workshop sont :

- Connaître les étapes de création d'entreprises d'olives de table.
- Connaître les bonnes pratiques d'hygiène
- Connaître les bonnes pratiques de fabrication
- Comprendre le système d'assurance Qualité : HACCP & ISO 22000, traçabilité, Normes et exigences réglementaires (COI, Codex, UE, USA), Analyses de contrôle de qualité, Mise en place d'un laboratoire de contrôle de qualité au sein des entreprises
- Maîtriser la gestion: fournisseurs, clients, marchés potentiels, import/export...

PROGRAMME

05 octobre 2009 : Conférences

8H30-9h	Inscriptions
9h-9h30	Allocutions
9h30-10h	Pause café
	Session 1 : aspect technique de la production des olives de table. Modérateur : Mr Legssyer A. : Vice Doyen à la Recherche Scientifique, Faculté des sciences, Oujda Rapporteur : Lamzira Z. : Faculté des Sciences, Oujda
10h-10h25	Bonnes pratiques de fabrication des olives de table : Prof ASEHRAOU A. : Faculté des sciences, Oujda.
10h25-10h50	Tracabilité: mise en place d'un système de tracabilité pour la transformation des olives de table Prof. RAHMANI M. : Institut Agronomique et Vétérinaire Hassan II, Rabat.
10h50-11h15	Production plus propre dans le domaine de l'industrie de l'olive de table: aspects législatif et technique. Dr HANZAZ : Directrice, Centre Marocain de Production Propre, Casablanca.
11h15-11h40	Discussions
	Session 2 : Assurance qualité Modérateur : Mr Bnouham M. : responsable Formation doctorale, CEDoc, Faculté des Sciences, Oujda Rapporteur : Melle Khachane Sanae : Faculté des Sciences, Oujda
11h40-12h05	Laboratoire accrédité ISO 17025 : un outil technique de qualité au service des industriels. Dr CHAOUKI B. : Laboratoire Isly d'Analyses et de Recherches Vétérinaires, Oujda
12h05-12h30	Les principes généraux en hygiène des denrées alimentaires: Dr ANAFLOUS A. : Laboratoire Isly d'Analyses et de Recherches Vétérinaires, Oujda
12h30-14h	Déjeuner
14h-14h25	Système qualité : HACCP, ISO22000 Prof. RAHMANI M. : Institut Agronomique et Vétérinaire Hassan II, Rabat.

14h25-14h50	Mise en Euvre d'un système de management de l'environnement. Prof. Berrabah M.: Faculté des Sciences, Oujda.
14h50-15h20	Discussions
	Session 3 : Entrepreneuriat et création d'entreprises Modérateur : Mr HAKKOU A. : Vice Doyen Faculté de Médecine et de Pharmacie, Oujda Rapporteur : Mr. Ouraghi M. : Faculté des sciences, Oujda
15h20-16h05	Entrepreneuriat et création d'entreprises: Mr HADDOU : Directeur, Mediterranean Institute of Management and Tourism
15h20-16h35	Pause café
16h35-17h	Techniques de commercialisation import/export Mr Alaoui : Sénior Coach
17h-17h25	MOKAWALATI : programme de relance Mr LAAROUSSI A. : ANAPEC, SP Création d'Entreprise, Oujda
17h25-17h50	Témoignage: Mr MAKRANE Mahmoud : Industriel, Entreprise TRIFFA Conserves, Oujda.
17h50-18h30	Discussions : Table ronde Modérateur : Mr ASEHRAOU A. : Faculté des Sciences, Oujda Rapporteurs : Mr Ghabbour N. & Bouterfas M. : Faculté des Sciences, Oujda

06 octobre 2009 : Atelier

8h30-12h	Visite d'une entreprise d'olives de table : TRIFFA CONSERVES
12h-14h	Déjeuner
14h-16h	Montage des projets par les candidats
16h-16h30h	Pause café
16h-17h30h	Evaluation des projets et remise des prix
17h30-18h	Lecture du rapport final
18h	Clôture du workshop