



## Zoom sur l'ERFA Academy, filiale du Koutoubia Holding, leader marocain de la transformation des viandes halal

**L'ERFA Academy a été créée en 2012 à l'initiative du Koutoubia Holding, acteur majeur d'un secteur d'activité en progression et en perpétuelle mutation. ERFA Academy prend toute sa dimension à travers un Espace de Recherche et de Formation en Alimentation, animé par des professionnels expérimentés.**

ERFA Academy est localisée à Mohammedia. L'entité occupe un bâtiment de quatre niveaux. Cet espace de recherche est un univers à part entière, qui apporte étude, assistance, conseil, technique et connaissance à toute personne concernée par la filière viande. Sa conception architecturale permet au site de 800m<sup>2</sup> de remplir pleinement son rôle. La structure se compose d'un atelier pilote pour la charcuterie, d'un atelier pilote pour la boucherie, de deux salles de formation, de laboratoires d'analyses et de bureaux administratifs.

Les activités de l'ERFA Academy sont diversifiées. Nous développerons ici les volets Recherche et développement et les analyses de laboratoire effectuées au sein de cette structure. La filière Formation, dispensée à l'ERFA Academy par le Centre de Formation par Apprentissage (CFA) fera l'objet d'une autre publication.

### De la recherche et développement à la commercialisation

La volonté d'évolution permanente d'ERFA Academy se traduit par des travaux d'études nombreux et diversifiés qui vont de la mise au point de produits et de procédés jusqu'à la diffusion de l'information technologique. Le produit est d'abord mis au point à l'échelle pilote (formulation, process...). Cette mise au point est habituellement suivie d'une étape essentielle de fabrication en pré-séries permettant de valider le process, de tester la variabilité de la matière première, d'effectuer une première approche pratique des coûts de production et de réaliser des marchés tests. En bref, il s'agit de fiabiliser le produit avant son lancement commercial. La dernière étape porte sur le transfert industriel sur site qui nécessite une assistance technique, surtout pendant le lancement des premières fabrications : l'ERFA Academy s'occupe dans ce cadre de la formation du personnel aux différents postes de travail impliqués, de la résolution des problèmes de fabrication, mais aussi du contrôle analytique des premières fabrications.

### Des laboratoires au service de Koutoubia

Scindé en quatre sections et occupant une superficie de 100 m<sup>2</sup>, le laboratoire d'auto-contrôle est le « grand vérificateur » de la sécurité alimentaire, de l'hygiène et de la qualité des produits, de la matière première jusqu'au produit fini. Le laboratoire a pour mission de :



- Répondre aux besoins des différents sites de production Koutoubia en matière d'analyse de contrôle qualité ;
- Développer des méthodes d'analyse et de prélèvement ;
- Réaliser des travaux de recherche ;
- Encadrer des projets de fin d'études

Les différentes sections de ce laboratoire sont :

- Laboratoire de microbiologie : il réalise le contrôle microbiologique des produits. Parmi le matériel utilisé : des étuves, broyeurs, bain-marie, système de filtration d'eau, hotte à flux laminaire...
- Laboratoire de physicochimie : il s'occupe de l'analyse et du contrôle des paramètres physicochimiques et de l'évaluation des valeurs nutritionnelles des produits. Parmi les équipements : système Kjeldahl, four à moufle, centrifugeuse, rotavapor, système d'extraction Soxhlet, balance de précision, hotte d'extraction...
- Laboratoire d'analyses environnementales : dédié aux analyses et à la caractérisation physicochimique des rejets liquides industriels, il est équipé quant à lui de systèmes Kjeldahl, DCO, DBO mètre, balance de précision, hotte d'extraction, appareil multifonction portable de mesure (pH, oxygène dissous, conductivité, température)...
- Salle de préparation : cette salle permet de préparer

les milieux de culture, de conserver les échantillons, de laver le matériel et de stériliser les solutions et le matériel. Pour répondre aux besoins de tous les laboratoires de l'ERFA Academy, cette salle est équipée de réfrigérateurs, de fours à stériliser, de distillateurs, de balances, de plaques chauffantes...etc.

Les prestations réalisées par le laboratoire d'auto-contrôle de l'ERFA Academy sont :

- Analyse bactériologique des produits ;
- Analyse bactériologique des surfaces ;
- Analyse bactériologique de l'eau et de la glace ;
- Détermination de la durée de vie microbiologique des produits ;
- Test de stabilité et stérilité ;
- Analyse physicochimique des corps gras ;
- Analyse des valeurs nutritionnelles et
- Analyse environnementale.

### Une équipe à la hauteur

L'équipe de l'ERFA Academy est dirigée par le Dr. Daoudi, assisté de Mme Mlle Jouba. Outre les professionnels formateurs du CFA émanant notamment des services internes de Koutoubia, l'équipe est composée de jeunes techniciens et scientifiques compétents qui gèrent les travaux de recherche et les analyses de laboratoire avec professionnalisme. Parmi les membres de l'équipe, on peut notamment nommer :

- Mlle Chafay, responsable du laboratoire de microbiologie ;

- M. Glouib, responsable pédagogique du CFA ;
- Mlle Karimi, chargée de la Recherche et développement ;
- Mlles El Hajjaji et Bahni, techniciennes de laboratoire.

### Partenariats et collaboration intra-Koutoubia

Comme mentionné précédemment, l'ERFA Academy traite actuellement uniquement avec les différentes structures filiales du Groupe Koutoubia Holding qui sont :

- Délice Viande : Abattoir et découpe de volaille, Mohammedia ;
- SAPAK : Transformation des viandes Halal, Charcuterie et salaison, Mohammedia ;
- Casaviande : Découpe de viande rouge ;
- El benna Food : Transformation des viandes halal, charcuterie, conserve, Settati ;
- Beldinde : Abattoir et découpe de volaille, Settati
- Koutoubia Elevage

### Projets de développement

L'ERFA Academy est actuellement en pleine expansion. Les dirigeants souhaitent désormais étendre leurs prestations au-delà du Groupe Koutoubia et traiter, à terme, aussi bien avec des entités publiques que privées. Le laboratoire d'auto-contrôle travaille actuellement à l'obtention de l'accréditation label ISO 17025 – cette accréditation label devrait permettre à l'ERFA Academy de concrétiser ses ambitions.