

# *Le CSVTPM au service de la Valorisation des produits de la mer et de l' Aquaculture*

*Présenté par Dr Kharroubi Mariem  
Directrice de Recherche et Directrice du CSVTPM*

ATELIR COMAFAT 8 et 9 juin 2026



# *Missions du CSVTPM*

- 1- Développement des technologies de transformation des produits de la Mer
- 2- Contribution à l'augmentation des la valeur ajoutée des produits halieutiques
- 3- Amélioration des systèmes d'analyse des produits de la mer
- 4- Optimisation des activité de l'industrie de transformation
- 5- Appui à la profession et aux investisseurs
- 6- Veille et anticipation sur les innovations technologiques



## **Laboratoire de Génie Alimentaire**

*Le LGA dispose d'une unité de fabrication semi-industrielle de 800 M2 avec des équipements pouvant assurer différents procédés: Cuisson, salage, fumage, marinage, appertisation.....*



## **Laboratoire de Biotechnologies**

*Le Laboratoire des biotechnologie dispose de plusieurs compétences et équipement pouvant assurer plusieurs procédés de valorisation des coproduits et des algues : fermentation, hydrolyse, séparation, séchage isolement et purification des microalgues*

## **Laboratoire de Contrôle qualité**

*Le Laboratoire de Contrôle qualité biotechnologie dispose de plusieurs compétences et équipements pouvant assurer des analyses nutritionnelles et sanitaires pour accompagner le développement de nouveaux produits depuis la matière première jusqu'au produit fini*

**PLUSIEURS PRODUITS ONT ÉTÉ DEVELOPÉS PAR LE CSVTPM**



**TECHNOLOGIE DE SECHAGE**



*Moules séchées*



***Moules séchées***

Goût intense de la mer

Riche en protéines naturelles

Riche en omega 3

*Issus du savoir faire ancestral  
des coopératives d'Agadir*

**PLUSIEURS PRODUITS ONT ÉTÉ DEVELOPÉS PAR LE CSVTPM**

**TECHNOLOGIE DE FUMAGE**

*Maquereau fumé*



*Sardine fumée*



*Poulpe fumé*



*Sardine fumée en conserve à l'huile d'olive*



# PLUSIEURS PRODUITS ONT ÉTÉ DÉVELOPÉS PAR LE CSVTPM

## TECHNOLOGIE DE MARINAGE



### Machine d'accélération du marinage développée et fabriquée par le CSVTPM

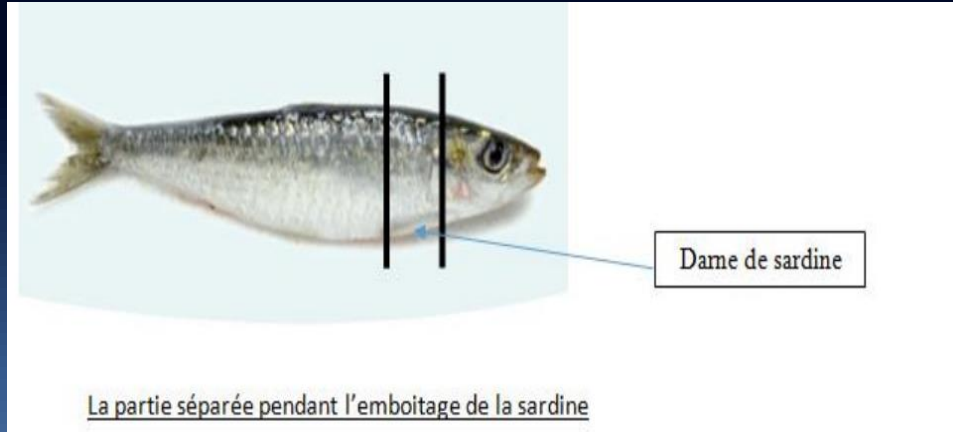
- Réduction du temps de macération des anchois de 24 h dans le système classique par macération statique à une durée de 2 heures en adoptant un système par macération dynamique.
- Après seulement 2H, on peut obtenir un filet de sardine mariné (pH inférieur à 3,9) avec une qualité organoleptique satisfaisante.



Anchois Mariné

# PLUSIEURS PRODUITS ONT ÉTÉ DEVELOPÉS PAR LE CSVTPM

## TECHNOLOGIE DE CHARCUTERIE



### Matière première Durable

Darne de sardine considérée comme coproduit destiné à la farine et huile de poisson

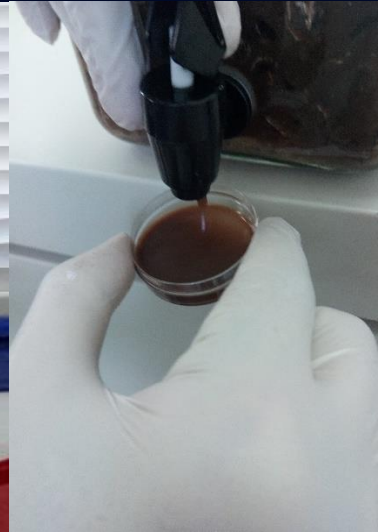
### Avantages

- Grande acceptabilité auprès du consommateur marocain: ingrédients naturels locaux avec un prix compétitif
- Valorisation des coproduits;
- Produit fini 100% naturel ;
- Produit fini peut être stocké à température ambiante ;
- Produit fini avec un grand shelf life ;
- Produit fini nutritif et diététique (riche en oméga 3) ;
- Produit fini qui suit les tendances du consommateur (ready to eat).



# PLUSIEURS PRODUITS ONT ÉTÉ DÉVELOPÉS PAR LE CSVTPM

## TECHNOLOGIE DE FERMENTATION SOLIDE



Production de 3 gammes de sauces Nuocmam avec

- ~ bioenrichissement protéique très satisfaisant
- ~ Standard d'Philippines
- ~ un haut pouvoir antioxydant
- ~ un cachet de naturalité

Une teneur allégée en sel.

### Avantages concurrentiel de notre procédé et notre produit

- 1-La fermentation se fait sans le concours d'auxiliaire technologique. C'est un procédé non agressif pour l'environnement et n'engendre pas de dépenses énergétiques ou d'investissement trop lourds
- 2-Le rendement de production est important
- 3-La sauce produite est de grade première classe
- 4- La qualité sensorielle est renforcée pour égaler la typicité des sauces de poisson Nuoc Mam
- 5-L'atout santé est confirmé réconfortant le potentiel de protection contre les maladies dégénératives

**PLUSIEURS PRODUITS ONT ÉTÉ DÉVELOPÉS PAR LE CSVTPM**

**TECHNOLOGIE DE VALORISATION DES COQUILLES DE MOULES**



**POUDRE CALCIQUES POUR LA SANTÉ OSSEUSE**

**1. Poudre agricole calcaire (faible investissement).**

**2. Complément minéral pour élevages avicoles.**

**3. Objets artisanaux destinés au tourisme.**

**4. Charge minérale pour briques et pavés.**

Ces activités nécessitent principalement :

• Un espace de séchage solaire.

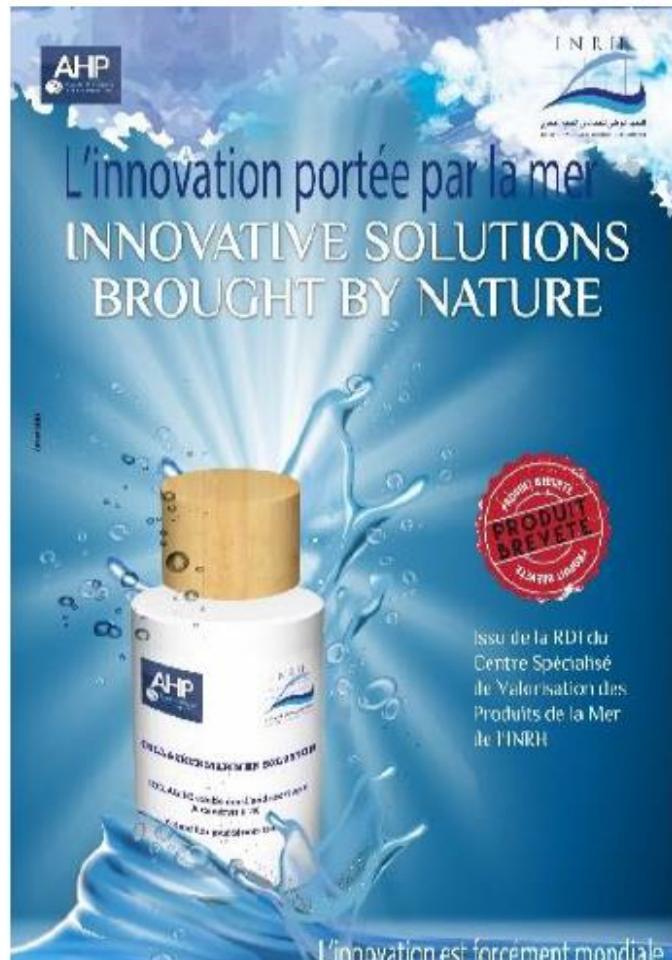
• Un broyeur de petite capacité.

• Des tamis.

• Du matériel de conditionnement simple

# PLUSIEURS PRODUITS ONT ÉTÉ DÉVELOPÉS PAR LE CSVTPM

## Exemples d'innovation Collagène Gélatine / produits Brevetés / Primés à l'international



LE CENTRE DE VALORISATION  
DES PRODUITS DE LA MER,  
PLUS QU'UNE PLATEFORME SCIENTIFIQUE  
ET TECHNIQUE



المعهد الوطني للبحوث في الصيد البحري  
البحري الوطني للبحوث في الصيد البحري  
MARITIME NATIONAL RESEARCH INSTITUTE



VOTRE PARTENAIRE POUR VOUS DIFFÉRENCIER AUJOURD'HUI ET DEMAIN

*Merci pour votre attention*