

TERMES DE REFERENCE :

**ACCELERATION DU PROCESSUS DE MARINAGE D'ANCHOIS :
SOLUTIONS INNOVANTES.**

EN FAVEUR D'AGADIR HALIOPOLE CLUSTER

1 - Contexte de l'étude

La définition générale des marinades coïncide avec celle des semi-conserves: « Le marinage est l'opération qui consiste à immerger des animaux marins dans une marinade chauffée ou non, pendant un temps suffisant pour substituer une partie de leur eau de constitution par du vinaigre ou par un acide organique autorisé » (journal officiel français du 9 juillet 1982).

« Une marinade est constituée par une saumure légère, acidifiée par le vinaigre ou un acide organique autorisé à usage alimentaire. Elle est utilisée pour le marinage ou comme liquide de couverture du produit fini »

Il existe plusieurs types de marinade à froid, à chaud, en friture, en gelée. Les marinades se différencient des conserves par le fait que le produit n'a pas subi, dans un récipient hermétiquement clos, un traitement thermique pour assurer l'élimination totale des micro-organismes. Dans le marinage, la durée de vie de produit est limitée et varie de un à plusieurs mois de stockage à +4°C.

L'industrie de marinage de poisson dans la région Souss Massa est représentée par une dizaine d'unités réparties entre les différentes zones industrielles, et qui travaille particulièrement l'anchois et la sardine comme matière première. La production de cette filière est totalement destinée à l'export principalement vers les pays de l'Union Européenne. La force majeure de la filière de marinage de poisson est que le réseau de commerce international est très demandeur.

Les opérations actuelles de marinage ne permettent pas aux unités de fonctionner en continu car il se passe un laps de temps allant de 8 à 12 heures entre l'opération de macération et celle d'égouttage. Ce qui réduit la capacité de production et la productivité.

C'est dans ce contexte actuel, et pour améliorer la compétitivité des entreprises, le pôle de compétitivité d'Agadir pour la pêche et l'industrie de transformation des produits de la mer dans la Région Souss Massa, lance un appel d'offres ouvert pour la réalisation d'une **étude sur l'accélération du processus de marinage des pélagiques : Solutions innovantes.**

2- Cadrage de l'étude

a- Champ d'application sectoriel : Les entités concernées par l'étude sont les unités de semi-conserves de poisson.

b- Objectif de l'étude :

- **Présenter le principe du marinage, intrants et processus.**
- **Réaliser une modélisation du processus en établissant un suivi des paramètres influençant la durée de l'exécution des actions.**
- **Analyser, évaluer et déterminer les opérations à optimiser.**
- **Proposer des solutions innovantes d'accélération du processus de marinage.**
- **Conception du prototype.**
- **Réaliser des essais et validation des hypothèses.**

3- Prestation demandée :

a. Etat des lieux

Conformément à l'objet de la consultation défini ci-dessus, le prestataire traitera les questions suivantes :

Présenter le principe du marinage, intrants et processus.

Le prestataire doit traiter des questions suivantes :

- Diagramme de fabrication
- Matière première à l'état frais et à l'état congelé.
- Action de l'acidification sur le produit.
- Utilisation du sel
- Blanchiment des produits
- Pasteurisation des marinages
- Conservation d'une marinade
- Identifier les nouvelles méthodes et techniques développées relatives au processus de marinage pour les produits de la mer.

b. Analyse avancée et proposition de solutions

Analyse du procédé :

- Réaliser une modélisation du processus en établissant un suivi des paramètres influençant la durée de l'exécution des actions.
- Analyser, évaluer et déterminer les opérations à optimiser.
- Proposer des solutions innovantes d'accélération du processus de marinage. Il s'agit de solutions industrialisables.

c. Conception et essais

- Conception du prototype.
- Réaliser des essais en usine et validation des hypothèses.

4- Organisation de l'action

Pour assurer un bon déroulement de l'action, il sera procédé à la constitution d'un comité de suivi conjoint entre l'association Haliopôle d'Agadir, le Conseil Régional et des partenaires locaux ainsi que le prestataire de service. Le comité pourra s'adjoindre de toute structure pouvant contribuer et faciliter la réalisation de cette étude. Le comité assurera le suivi de l'étude pour apprécier l'approche, la méthodologie, la modalité et les procédures mises en place pour la réalisation de l'étude (entreprises échantillonnées, plan d'échantillonnage, analyse des données, mesures proposées, etc.), et afin d'établir l'état d'avancement de l'étude et ce, suivant le phasage des actions proposées.

5- Description du livrable

Réception provisoire

Le prestataire livrera un rapport provisoire qui sera présenté lors d'une réunion de restitution au comité de suivi présidé par l'association Haliopôle d'Agadir. Ledit rapport sera livré en cinq (5) exemplaires imprimés (format papier), en plus d'une version informatique sous PDF,

Word/Excel. Le prestataire devra également prévoir un court résumé sous power point à présenter au comité de suivi.

La réception provisoire donnera lieu à l'établissement d'un procès-verbal de réception provisoire à signer par le maître d'ouvrage.

Réception définitive

Le rapport définitif tiendra compte des remarques à l'issue de la réunion de restitution susvisée, et sera remis en 5 exemplaires imprimés (format papier), en plus d'une version informatique sous PDF, Word/Excel.

La réception définitive donnera lieu à l'établissement d'un procès-verbal signé par le titulaire et le maître d'ouvrage.

6- Délai d'exécution

L'exécution de l'action et des différentes prestations durera huit 8 mois (délai maximum) à compter de la date de la réception de l'ordre de service signé par le Président de l'association Haliopôle d'Agadir.

7-Animation d'un séminaire de restitution de l'étude

Le séminaire de restitution sera organisé par AHP qui s'occupera des aspects logistiques et de communication .Au cours de ce séminaire le prestataire présentera l'étude objet du présent TDR et répondra aux questions de l'assistance.

8- Compétences du prestataire

Le prestataire devra disposer d'une équipe pouvant justifier des compétences suivantes :

- Connaissance du secteur de l'agroalimentaire avec expérience (étude et/ou production);
- Connaissance approfondie des procédés de conservation en agroalimentaire;

9- Règlement des litiges

Tout différend naissant à l'occasion de l'interprétation ou de l'exécution du marché qui découlera du présent appel d'offres, et à défaut de règlement à l'amiable, relèvera de la compétence exclusive des tribunaux compétents d'Agadir.

En cas de résiliation du contrat par faute grave du fait du prestataire, incapacité ou incapacité de terminer l'action, le prestataire retenu sera tenu de restituer les sommes perçues ne correspondant pas à des tâches ou livrables dûment validés.

10- Pénalités de retard

A défaut d'avoir terminé les prestations dans les délais prescrits pour chaque phase, il sera appliqué au prestataire une pénalité par jour calendaire de retard de 1%0 (un pour mille) du montant initial du marché modifié ou complété éventuellement par les avenants.

Cette pénalité sera appliquée de plein droit et sans mise en demeure sur toutes les sommes dues au prestataire. L'application de ces pénalités ne libère en rien le prestataire de l'ensemble des autres obligations et responsabilités qu'il aura souscrites au titre du marché.

Toutefois, le montant cumulé de ces pénalités est plafonné à 10% du montant initial du marché modifié ou complété éventuellement par des avenants.

Lorsque le plafond des pénalités est atteint, AHP est en droit de résilier le marché après mise en demeure préalable du prestataire et sans préjudice de l'application des autres mesures coercitives telles que la restitution des sommes perçues à titre d'acompte ou de décompte prévu dans le cadre de l'application de règlements des honoraires .

11- Présentation de l'offre du contractant

L'offre du prestataire doit comprendre :

- Un commentaire sur les termes de référence avec proposition du nombre d'unités à sonder;
- La note méthodologique et le planning de réalisation de la prestation;
- Les curriculum vitae, détaillés des experts consultants membres de l'équipe chargée de l'étude, dûment visés par le chef de projet, ainsi que les pièces justificatives des expériences :
- Une offre financière en dh HT et TTC en distinguant les honoraires et les frais ;
- Des références jugées utiles.