

ELLE EST PRODUITE PAR UNE SOCIÉTÉ DE BRAHIM ZNIBER

## L'huile d'olive CaracTerre du groupe Zniber fait un tabac aux Etats-Unis

■ Le groupe a réalisé un investissement de 100 MDH et compte installer une deuxième ligne de production d'un coût de 7 millions ■ La production d'huile, essentiellement destinée à l'étranger, est passée de 150 à 500 tonnes entre 2007/2008 et 2011/2012 ■ Vendu au Maroc uniquement dans les restaurants et les hôtels, le produit sera bientôt disponible dans le commerce.

**B**rahim Zniber, en investissant à travers son groupe Diana Holding dans la production d'huile d'olive, a gagné son pari sur plusieurs fronts. D'abord sur la qualité du produit, appelé CaracTerre et positionné premium, qui a trouvé rapidement un acheteur aux Etats-Unis, un marché extrêmement exigeant sur les normes d'hygiène. Il faut dire que l'huile d'olive de La Maazra, une unité ainsi baptisée et qui est au top des dernières technologies, n'a pas son statut d'extra-vierge. Le taux d'acidité, le plus bas des produits nationaux, est



inférieur à 0,5 %, lorsque l'huile d'olive vierge la mieux placée reste généralement au niveau de 0,8%. Et ce n'est pas un hasard si CaracTerre, essentiellement destinée à l'exportation, vient de gagner le concours national d'huile d'olive extra vierge de la campagne 2011-2012. L'unité de Brahim Zniber, située à Meknes sur la route d'El Haneb, a été créée en 2007 avec un investissement de 100 MDH. Pour la première saison, 2007-2008, une production test de 150 tonnes d'huile extra vierge avait été

réalisée. Le succès a été au rendez-vous et la production a été augmentée progressivement pour atteindre 520 t en 2008-09, 470 t en 2009-10 et 500 t en 2011-12.

L'unité dispose d'une chaîne de triturations de 100 t d'olive<sup>1</sup>, d'une ligne d'embouteillage de 1 200 bouteilles/heure, d'une unité de stockage de 1500 t d'huile et d'un laboratoire d'analyse.

**Une huile super premium annoncée pour la fin de l'année**

Traité dans les trois premières heures de son arrivée, la matière première est constituée de cinq variétés d'olive que sont la psycholine marocaine, la picual, l'arabéquine, la korndi et l'arboissana. Cette promptitude est un des fac-

teurs qui permet au produit de garder toutes ses propriétés. En somme, le groupe se livre sur la qualité. Il a déjà obtenu la certification Europe Gap (good agricultural practice ou bonnes pratiques agricoles). Le processus est connu pour l'iso 22000 qui se rapporte à la sécurité des produits alimentaires incluant le HACCP et l'iso 14 001 qui a trait au management environnemental.

Comme le succès est au rendez-vous, une deuxième ligne de trituration d'un coût de 7 MDH sera installée en 2013. En amont, Diana holding, déjà propriétaire d'un domaine de 800 ha, s'emploie à garantir son approvisionnement.

A cet effet, il prévoit une extension sur 300 ha dès l'année prochaine et vise un ob-

jectif de 1 500 ha en propre et 2 500 ha en agrégé.

Cette extension permettra de répondre à la demande croissante des marchés étrangers, mais, à Diana Holding, on explique que le marché national n'a pas du tout été oublié. Vendu dès le départ à travers les restaurants et les hôtels, CaracTerre sera prochainement sur les rayons des épiceries fines et de la grande distribution. Le prix de cette huile, uniquement en bouteille de 250 ml et 500 ml, sera probablement entre 60 et 70 DH pour la première catégorie d'emballage et entre 100 et 110 DH pour la seconde. Une deuxième marque, un super premium cette fois-ci, est annoncée pour la fin de cette année ■