









Halal : l'Institut Marocain de Normalisation IMANOR certifie l'abattoir qui fournit la viande des produits poulet de McDonald's Maroc et lui octroie son Label Halal.

Abattoir produisant exclusivement de la viande de poulet HALAL ; respect strict des exigences de l'abattage rituel musulman ; abattage manuel et individuel pour chaque animal ; présence impérative des superviseurs musulmans de l'organisme certificateur lors de chaque production ...

Voilà ce que viennent de constater les auditeurs (religieux et qualité) de l'Institut Marocain de Normalisation IMANOR suite à l'audit de cet abattoir effectué en **Mai 2016**. Cette nouvelle certification s'inscrit dans la politique de transparence de McDonald's Maroc qui a décidé d'hausser la barre encore une fois en ouvrant toutes les portes de son écosystème d'approvisionnement à l'Institut Marocain de Normalisation IMANOR afin de valider ses systèmes Halal et Qualité pour toutes ses filières alimentaires, en place depuis 1992 et d'attester de leur conformité à la norme marocaine relative aux produits Halal.

Filière		Date de validation IMANOR du système Halal en place/Obtention du Label	
Viandes rouges	Abattoir de bœufs	Juin 2014	
	Ateliers de découpe du bœuf		
	Produits finis Bœuf		
	Pains	févr-15	
Frites	transformation de Pommes de terre	Mai 2015	
	Huiles de Par-friture des Frites		
	Huiles de friture utilisées dans les restaurants	Juin 2015	
	Sauces	Novembre 2015	
Viandes de Poulet	Abattoir de volaille	Mai 2016	
	Ateliers de découpe de poulet		
	Produits finis poulet		

Pour rappel, l'Institut Marocain de Normalisation (IMANOR) est l'organisme officiel Marocain chargé de la normalisation, créé par le législateur marocain en 2010. L'IMANOR est un établissement public soumis à la tutelle de l'Etat. Il a pour missions principales de produire des normes marocaines et de certifier la conformité aux normes et aux référentiels normatifs. En 2012, IMANOR s'est engagé dans la mise en place d'un Label National Halal conformément aux dispositions légales régissant le système national de certification. Cette initiative qui visait notamment à favoriser les exportations marocaines aux marchés Halal internationaux, permet également de rassurer les consommateurs de plus en plus soucieux de la traçabilité du caractère Halal des produits qu'ils consomment au quotidien.

Le Label Halal Marocain est une marque distinctive propriété de l'IMANOR attestant la conformité à la norme marocaine NM 08.0.800 spécifiant les exigences pour les aliments Halal. Cette norme a été développée avec le concours du Conseil Supérieur des Oulémas



sur la base du référentiel de l'Institut Islamique de Normalisation (SMIIC) relevant de l'Organisation de la Coopération Islamique (OCI).

En Mai 2016, les auditeurs d'IMANOR avaient pour mission de valider la conformité du système Halal de JBS Amparo, unité d'abattage et de découpe de volaille située au Brésil et qui fournit la matière première pour les produits finis à base de viande de poulet commercialisés par l'enseigne dans ses restaurants au royaume. Le Brésil est en effet l'une des plus grandes références en matière d'agriculture au monde, spécialisé dans l'aviculture et figure dans le palmarès des gros exportateurs de viande de poulet reconnu au niveau international pour la qualité supérieure de sa chair.

Scruté dans les fins détails par les auditeurs d'IMANOR, cet abattoir est une source de matière première dans le schéma d'approvisionnement de la filière aviaire de McDonald's Maroc. Cette configuration est conçue et exécutée à 100% par l'équipe marocaine du département de la Supply Chain de McDonald's Maroc sur la base d'études techniques pointues et d'un cahier des charges strict et rigoureux, intransigeant sur tous les critères critiques tels que le Halal, la qualité de l'amont agricole, la rigueur des systèmes de sécurité alimentaire, vétérinaire et sanitaire, la traçabilité amont et aval le long de tous les maillons de la chaîne de transformation, la responsabilité sociale et environnementale ainsi que la sécurité stratégique des volumes et la disponibilité constante de la matière première. Par ailleurs, cet abattoir est soumis, tout au long de l'année, à des contrôles continus effectués par des organismes publics et privés, locaux et internationaux ainsi que par le département qualité de McDonald's.

L'Abattoir produit exclusivement de la viande de poulet Halal et le sacrifice est manuel et individuel pour chaque animal avec une vitesse de ligne et une main d'œuvre adaptées. Les sacrificateurs sont musulmans, aptes et certifiés pour cette tâche critique et toutes les exigences de l'abattage rituel musulman sont strictement respectées : Niya, Takbil, Tasmiya et Takbir pour chaque animal.

Pour veiller au bon déroulement de chaque production Halal, la présence des superviseurs musulmans de l'organisme de certification Halal CDIAL (Centro de Divulgação do Islam para a América Latina) est IMPERATIVE et aucune production ne peut commencer sans leur présence. Il est à souligner également que CDIAL est un organisme accrédité par les autorités religieuses islamiques au Brésil et par JAKIM (instance Malaisienne reconnue pour être la référence dans le monde musulman dans le domaine du Halal). Par ailleurs, l'abattoir dispose d'un système de formation continue sur les exigences de l'abattage Halal et obéit à des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire très strictes.

La supervision et l'exécution du système Halal de McDonald's Maroc lors de chaque lot de production Halal se base sur un Plan HCCP (Halal Critical Control Plan : plan d'analyse des risques liés au processus Halal) qui identifie tous les points critiques du processus et met en place un dispositif opérationnel pour garantir son bon déroulement. Ce système est organisé autour de 4 axes essentiels :

- 1) le descriptif intégral et documenté du système halal sur ses deux dimensions : religieuse et qualité.
- 2) La formation Halal de tout le personnel de l'abattoir.



- 3) La préparation documentée de chaque opération de production Halal (moyens humains et techniques)
- 4) Le plan de supervision et de contrôle de l'opération Halal sur le terrain

Revenant sur cette certification, **Abdellah BNIAICHE, Vice Président en charge de la chaîne d'approvisionnement au sein de McDonald's Maroc** a commenté : « *Nos clients peuvent s'assurer que la viande de poulet constituant leurs sandwichs préférés est non seulement d'origine certifiée et de qualité supérieure, mais aussi et c'est essentiel, elle répond strictement aux exigences de l'abattage rituel HALAL conformément aux dispositions les plus strictes et rigoureuses en la matière. Nous sommes heureux qu'IMANOR valide pour la 6ème fois le sérieux et la rigueur de nos systèmes halal en place. Il est important de souligner que depuis le début de notre activité en 1992, le HALAL, à l'image de la qualité, de la sécurité alimentaire et de la responsabilité sociale, constitue un élément fondamental de tous les systèmes d'approvisionnement de McDonald's Maroc. Notre chaîne d'approvisionnement est en effet conçue et mise en place par une équipe 100% marocaine, possédant une longue expérience et une connaissance parfaite des exigences du consommateur marocain et de la réglementation en vigueur au Royaume, particulièrement pour la dimension HALAL. Par ailleurs, Il faut souligner que nos matières premières alimentaires ont toujours été contrôlées et certifiées HALAL par des organismes accrédités par les autorités religieuses des pays d'origine et c'est suite à la création du premier label Halal officiel marocain par l'Institut Marocain de Normalisation en 2012 que nous avons décidé d'hausser la barre un cran de plus en se fixant un nouvel objectif : Celui de faire bénéficier toutes nos filières de la certification HALAL marocaine en plus de celle des pays d'origine. C'est ainsi qu'a commencé notre collaboration avec IMANOR, en juin 2014, pour faire bénéficier nos clients d'un Label National aujourd'hui de renommée internationale ; une assurance émanant d'une instance officielle marocaine, sur la qualité de nos produits et sur leur conformité à la norme HALAL marocaine.*».

Plus d'informations sont disponibles sur les sites web de McDonald's Maroc et de l'Institut Marocain de Normalisation IMANOR :

<http://www.imanor.ma/>

<http://www.mcdonalds.ma/qualité/nos-viandes/certification-halal>