

## NOTE

### SUR L'OFFICE NATIONAL DU THÉ

#### LA CRÉATION DE L'OFFICE NATIONAL DU THÉ

Le thé à la menthe constitue la boisson préférée des marocains. Sa vogue est très ancienne. D'abord consommé à la Cour Royale, son usage s'est répandu peu à peu dans toutes les couches de la société marocaine bien que son extension ait été longtemps freinée par son prix élevé (1).

En fait, ce sont les baisses des prix du sucre et du thé, à la fin du 19<sup>ème</sup> siècle, qui ont été les principaux facteurs du développement de cette boisson dont l'usage déborde maintenant les frontières du Maroc pour s'étendre progressivement aux pays limitrophes.

Le thé n'est pas encore cultivé au Maroc, bien que des essais y aient été entrepris ; aussi cette denrée est-elle entièrement importée.

Cette consommation est en augmentation sensible et atteint un tonnage annuel moyen de 13.500 à 14.000 tonnes.

Dès que le Maroc eut recouvré son indépendance, un des premiers soins du Ministère responsable (2) fut d'essayer de remettre de l'ordre dans le commerce de cette denrée qui, pendant la période d'après guerre, avait donné lieu à des spéculations regrettables. D'autre part, il importait de protéger le consommateur contre des pratiques telles que les mélanges, les substitutions de qualités, les bénéfices exagérés des intermédiaires, etc...

C'est pourquoi, dans le courant de l'année 1958, le Gouvernement adopta le principe de la création

d'un organisme qui aurait le monopole de l'importation et de la vente du thé.

Les résultats attendus de cette création étaient de faciliter les relations avec les vendeurs, notamment avec le vendeur chinois représenté par la République populaire de Chine qui s'est attribué le monopole de la vente, d'économiser les devises étrangères et de faire profiter le consommateur des conditions avantageuses d'achat. Pour des raisons d'hygiène évidentes et afin de supprimer les fraudes, il était jugé nécessaire de vendre le thé en paquets.

C'est ainsi que prit naissance l'Office national du thé, qui est régi par le dahir organique du 11 jourada II 1378 (23 décembre 1958).

Aux termes de ce dahir, l'Office national du thé est un établissement public doté de la personnalité civile et de l'autonomie financière. Il a le privilège exclusif de l'importation, du conditionnement, du stockage et du commerce du thé. La distribution peut cependant être confiée à des tiers, choisis de préférence parmi les anciens importateurs.

Son conseil d'administration, présidé par le ministre du commerce, de l'industrie, des mines, de l'artisanat et de la marine marchande comprend des représentants du gouvernement et du secteur privé. Il peut déléguer certaines de ces attributions à un comité technique.

L'Office est géré par un directeur nommé par le ministre de l'économie nationale. Sa gestion financière et comptable est suivie par un contrôleur financier nommé par le ministre des finances.

(1) Bulletin Economique et Social du Maroc, vol. XV, n° 53, 1-1952, pp. 248-259.

(2) Ministère du Commerce, de l'Industrie, des Mines, de l'Artisanat et de la Marine marchande.

En raison de ses attributions, l'Office s'est installé à Casablanca, capitale économique du Royaume.

L'office s'est progressivement substitué au commerce privé pour l'importation du thé. Les achats sont effectués dans le cadre des accords commerciaux conclus par le gouvernement marocain avec les pays fournisseurs, de manière à faire face à une consommation de l'ordre de 14.000 tonnes par an.

Les principaux pays fournisseurs sont :

- la Chine populaire,
- Formose,
- le Japon.

La vente du thé a continué à se faire en caisses d'origine tant que l'usine de conditionnement n'était pas construite. Dès que celle-ci a été achevée, les essais de mise en paquets ont commencé et le lancement des paquets sur le marché a eu lieu à partir de décembre 1961.

Les efforts de rationalisation entrepris ont permis de ramener les variétés importées à trois types principaux ayant chacun une aire de consommation bien déterminée :

- les « Gun powder » consommés dans le Sud
- les « Sow-mee » consommés dans le Nord
- les « Chun-mee » consommés dans le reste du pays.

Le nombre des qualités, ce qui permet de ne fabriquer qu'un nombre restreint de marques et de qualités correspondant exactement aux exigences des consommateurs.

En ce qui concerne le choix des dimensions des paquets, l'étude du marché a permis de retenir deux formats : les grands paquets, d'un poids net de 125 grammes et les petits paquets ne pesant que 62, 5 grammes.

La fabrication annuelle dépassera 150 millions de paquets, sans compter certaines qualités de luxe qui seront conditionnées en emballages spéciaux.



*Vue d'ensemble de la salle d'emballage*

## L'USINE DE TRAITEMENT ET DE CONDITIONNEMENT

Les études préalables à la construction de l'usine ont été entreprises dès la création de l'O.N.A.T., et menées rapidement en s'inspirant des réalisations similaires existant à l'étranger. L'importance de la production prévue nécessitait en effet l'adoption des techniques les plus modernes et rien de similaire n'existait au Maroc où les quelques ateliers de conditionnement en fonctionnement n'avaient qu'un caractère artisanal.

L'usine est bâtie sur un terrain d'une superficie de 110.000 mètres carrés, situé à Aïn-Sebaa, dans la banlieue de Casablanca, en bordure de l'autoroute conduisant à Rabat.

Les travaux ont commencé en mai 1960 et ont été achevés en juillet 1961 à l'exception du bloc administratif dont la construction a été décidée ultérieurement.

Les constructions couvrent une surface de plus de 22.000 mètres carrés et laissent des possibilités d'extension. Elles comprennent :

1° Un magasin de stockage du thé, divisé en cinq cellules indépendantes afin de réduire les risques d'incendie.

Trois cellules sont affectées à l'entreposage du thé logé en caisses d'origine et les deux autres servent au stockage du thé conditionné en paquets.

Ce magasin peut contenir 5.000 tonnes de thé.

2° Un bâtiment où sont installées les machines de conditionnement et comprenant :

- une salle de triage,
- une salle d'ouverture des caisses,
- une salle de nettoyage,
- une salle d'emballage.



*Salle des machines pour les conditionnements*

3° Un bâtiment comprenant diverses installations :

- un atelier mécanique d'entretien,
- une imprimerie,
- une menuiserie,
- des magasins divers.

Ces trois bâtiments constituent l'usine proprement dite. Ils sont reliés entre eux par des chemins de circulation couverts.

Il existe, en outre, différents bâtiments annexes :

- une infirmerie comportant une salle de visite et de soins, une salle de radiographie, deux chambres de repos et le bureau du médecin,
- une cantine,
- des douches,
- un logement de concierge,
- un poste d'entrée de l'usine.

Le terrain de l'usine est entièrement clôturé. Des chemins et des aires de parcage ont été prévus pour la circulation des véhicules. Un terrain de sport est en cours d'aménagements ainsi que des pelouses et des plantations d'arbres.

La construction du bâtiment administratif n'a été entreprise que récemment et sera achevée à la fin de 1961. C'est un bâtiment conçu dans un style moderne et fonctionnel dans lequel seront groupés la direction et tous les services administratifs de l'O.N.A.T. savoir :

- Service administratif et social,
- Service commercial,
- Service financier,
- Service des approvisionnements et du matériel,
- Service technique,
- Laboratoire d'agrégé et d'essais.

En même temps que se poursuivaient les constructions, il a été procédé à l'achat et à l'installation du matériel de conditionnement.

En dehors des machines imprimeuses spéciales de conditionnement qui ont dû être commandées à l'étranger, tout le reste du matériel et des équipements divers a pu être acheté sur le marché local.

Comme il n'existe pas au Maroc d'imprimerie capable de lui fournir les 150 millions de découpes dont il aura besoin annuellement, l'O.N.A.T. est obligé de procéder lui-même à l'impression de ses paquets.

Il dispose pour cela de six rotatives en offset sec, cinq couleurs, comportant chacune à leur extrémité une presse à découpes.

Les machines de conditionnement comportent :

- 14 cleaners rotatifs destinés au nettoyage du thé,
- 18 empaqueteuses automatiques ayant chacune une production de 80 à 85 paquets par minute.

Chaque empaqueteuse comporte :

- un groupe de quatre peseuses automatiques,
- une tourelle de formation des sachets papier et des paquets carton,
- une tourelle de remplissage,
- une tourelle de fermeture,
- une peseuse automatique pour les emballages spéciaux.

L'équipement de l'usine comporte de nombreuses autres machines, telles que débobineuses, découpeuses, presses à déchets, peseuses-enregistreuses, machines-outils diverses, trémies mobiles, ect. et les manutentions sont effectuées par des chariots élévateurs à fourches mus électriquement.

La force motrice nécessaire est assurée par trois transformateurs de 125 kVA 22 000/380 volts chacun.

## LE CONDITIONNEMENT ET L'EMPAQUETAGE

La mise du thé en paquets s'effectue de la façon suivante :

Le thé est importé dans des caisses en bois ou en contreplaqué recouvertes de toile de jute ou de nattes et cerclées. Chaque caisse contient de 30 à 40 kilos de thé.

A leur arrivée à l'usine, les camions accostent au quai de réception, abrité par un auvent, et les caisses de thé sont reçues par six postes de déchargement. Elles sont placées sur des bandes convoyeuses, passent sur des peseuses-enregistreuses automatiques et sont mises sur des palettes.

Les six postes de déchargement peuvent réceptionner 8 000 caisses de thé par jour.

Des chariots élévateurs transportent les caisses, placées sur palettes, dans les cellules de stockage où elles sont constituées en lots, suivant un classement soigneusement effectué par catégories et par arrivages. Des échantillons sont prélevés sur chaque lot et envoyés au laboratoire pour agrégé et essais.

Un programme de fabrication est établi par les services techniques en liaison avec le service commercial. En exécution de ce programme, les quantités de thé nécessaires aux fabrications sont livrées chaque jour par le magasin et prises en charge par le service des fabrications. Les caisses, mises sur

palettes, sont transportées par les chariots élévateurs à la salle de triage où elles sont groupées par lots correspondant aux différentes fabrications à entreprendre. Elles sont alors dénudées et montées, par deux monte-charge, à la salle d'ouverture située au deuxième étage.

Cette salle comporte sept postes d'ouvertures équipés chacun de deux trémies de déchargement. Les caisses sont alors ouvertes et leur contenu déversé dans les trémies au-dessus desquelles se trouvent des hottes qui récupèrent, par aspiration, les poussières de thé qui se sont dégagées au moment du déversement.

Toute la circulation du thé en vrac s'effectue par gravité, en circuit fermé, à l'abri de toutes pollutions extérieures et sans aucune intervention manuelle.

Des trémies de déchargement, le thé arrive dans les cleaners où il est débarrassé de ses impuretés tels que débris de caisses, morceaux de toile, de pointes, etc., brassé et déversé dans les silos mobiles alimentant les empaqueteuses.

La salle d'empaquetage comprend dix-huit empaqueteuses et peut en recevoir vingt-quatre.

Le thé, à son arrivée dans les empaqueteuses automatiques, est successivement pesé et introduit dans les paquets qui sont fermés et collés.

A la sortie des empaqueteuses, les paquets sont rangés dans des caisses en carton pouvant contenir soit 160 paquets de 125 grammes, soit 320 paquets de 62,5 grammes, ce qui représente un poids net de 20 kilos par carton.

Ces cartons sont placés sur des palettes et classés par lots dans le magasin des produits finis, prêts à la vente. Chaque paquet porte une inscription, gravée par l'empaqueteuse, permettant son identification.

Un atelier comporte toutes les machines-outils nécessaires à un bon entretien et aux réparations des diverses machines de l'usine telles que tour, fraiseuse, cintrouse, perceuse, etc.



Atelier d'impression des découpes

## LE PERSONNEL ET LES SERVICES SOCIAUX DE L'OFFICE NATIONAL DU THÉ

Le fonctionnement de l'O.N.A.T. exige un nombreux personnel qui est réparti en trois catégories :

— Le personnel administratif, composé d'employés de bureau et de comptables ;

— Le personnel commercial qui comprend des manutentionnaires et des magasiniers ;

— Le personnel technique, employé à l'usine de conditionnement, composé de manœuvres, d'ouvriers spécialisés et d'agents de maîtrise.

Ce personnel est encadré par des chefs de service sous les ordres d'un directeur.

Quand l'O.N.A.T. sera en plein fonctionnement son effectif atteindra 450 agents.

Le personnel est régi par un statut qui lui donne les droits et les avantages des agents des établissements publics, lesquels sont en général aussi intéressants que ceux du secteur privé.

La formation professionnelle est assurée par des cours du soir ou, éventuellement, par des stages au Maroc et à l'étranger.

La santé du travailleur a particulièrement été étudiée et de nombreux moyens de protection contre

l'incendie et les risques d'accidents ont été mis en place.

De plus, l'organisation sociale de l'O.N.A.T. est très développée.

Un médecin, attaché à l'établissement, s'assure que le personnel remplit les conditions de santé requises et que les règles d'hygiène sont observées. Il dispose d'une infirmerie bien installée.

Le service d'assistance sociale est chargé de veiller à l'hygiène morale des ateliers et son action est prolongée en milieu familial par des visites à domicile. Le remboursement des soins médicaux est assuré par une mutuelle.

Le personnel dispose d'une cantine, de douches, d'un terrain de sport. La création d'une coopérative et de colonies de vacances est prévue.

L'usine étant assez éloignée du centre de la ville, le transport du personnel est assuré par des autocars. Les ouvriers qui préfèrent se rendre au travail par leurs propres moyens perçoivent une indemnité. Des facilités de logement existent également dans une cité proche de l'usine.