



ATELIER DE TECHNOLOGIE ALIMENTAIRE

TECHNIQUES DE FUMAGE DES PDM : TECHNOLOGIES ET RÉGLEMENTATION EN VIGUEUR

**LE 01 – 02 JUILLET 2026, au CSVTPM–INRH
AGADIR**

Royaume du Maroc
Ministère de l'Industrie et du Commerce



المملكة المغربية
وزارة الصناعة والتجارة



PROGRAMME DE L'ATELIER

J
o
u
r
n
é
e

1

09h00-09h30 :

- Accueil des participants :
- Allocution d'ouverture :
 - Mme la Directrice d'AHP
 - Mme la Directrice du CSVTPM de l'INRH
- Présentation des objectifs et du programme de l'atelier.

Matin – INTERVENTION ONSSA -

09h30-11h00 : AXE 1 – PROCEDE DE FUMAGE DES PP: DESCRIPTION TECHNIQUE ET PRINCIPE

Dr ATOUG AZIZ

11h00 – 11h30: Pause-café

11h30 – 13h00: AXE 2 – EXIGENCES REGLEMENTAIRES ET SANITAIRES

Dr ATOUG AZIZ

13h00-14h00 : Pause déjeuner

Après-Midi – INTERVENTION CSVTPM - Assurée par les Experts du Centre de valorisation-INRH AGADIR

14h00 – 15h00: MODULE THEORIQUE – FUMAGE DU POISSON: ASPECTS GENERAUX;

15h00-17h00 : ATELIER PRATIQUE

- Préparation du poisson pélagique et des céphalopodes pour le fumage (assaisonnement) ;

Fin de la 1 ère Journée

PROGRAMME DE L'ATELIER

J
o
u
r
n
é
e

2

Matin – INTERVENTION ONSSA - Assurée par Dr ATOUG AZIZ

09h30-11h00: AXE 3 – PLAN HACCP

Dr ATOUG AZIZ

11h00 – 11h30: Pause-café

11h30 – 13h00: AXE 4 – MODELE DU PLAN D'AUTOCONTROLE

Dr ATOUG AZIZ

13h00-14h00 : Pause déjeuner

**Après-Midi – INTERVENTION CSVTPM - Assurée par les Experts
du Centre de valorisation-INRH AGADIR**

**14h00 – 15h00: MODULE THEORIQUE – FUMAGE DU POISSON :
ASPECTS TECHNOLOGIQUES ;**

15h00-17h00 : ATELIER PRATIQUE

- Technologies de fumage du poisson et des céphalopodes (Fumage à chaud et fumage à froid).

REMISE DES CERTIFICATS

CLOTURE DE LA FORMATION