

Mise en ligne : 1^{er} octobre 2016.
Dernière modification : 30 janvier 2017.
www.entreprises-coloniales.fr

SOCIÉTÉ INDUSTRIELLE MAROCAINE DE PRODUITS ALIMENTAIRES (SIMPA), Casablanca

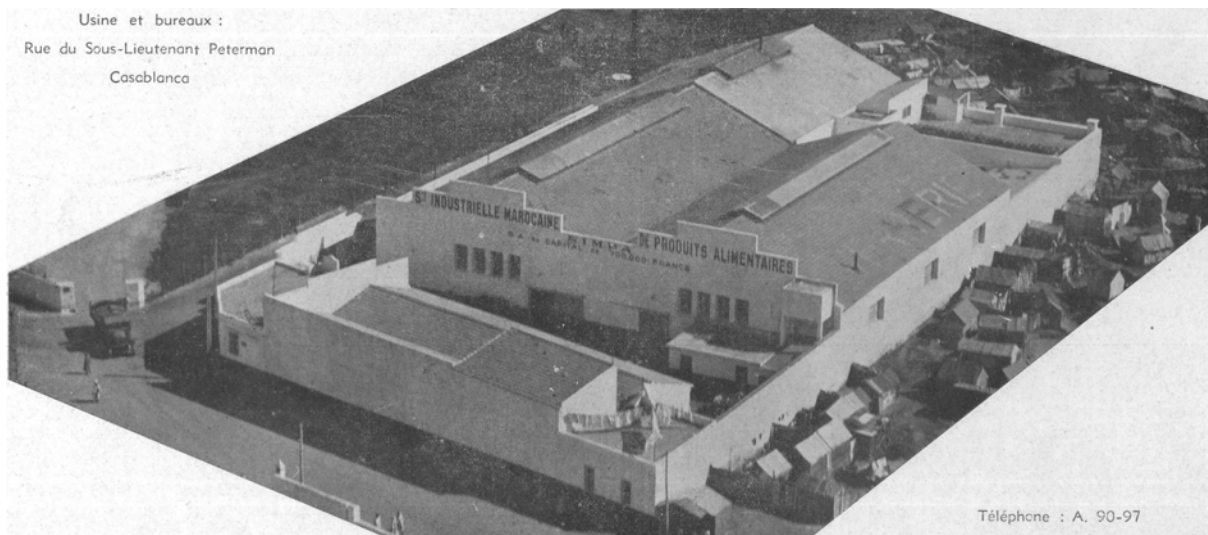
MAROC
28 avril 1934

(*Les Archives commerciales de la France*, 9 mai 1934)

CASABLANCA. — Transformation. — Soc. LUSI SAFI DE CONSERVES, rue du Lieutenant-Peterman, quartier industriel des Roches-Noires. — S.A.R.L. transformée en S.A. — *Le Phare de Casablanca*.

Société industrielle marocaine de produits alimentaires (SIMPA)
(Édouard SARRAT, *Le Maroc en 1938*,
Édition de l'Afrique du Nord illustrée, 292 pages, Casablanca, 1938)
www.entreprises-coloniales.fr/afrique-du-nord/Sarrat-Maroc_1938.pdf

Société anonyme au capital de 700.000 francs
Réserves : 1.300.000 francs — Total : 2.000.000 de francs
Usine et bureaux : Rue du Sous-Lieutenant-Peterman, Casablanca
Téléphone : A. 90-97



VUE GÉNÉRALE DE L'USINE

[130] La Société industrielle marocaine de produits alimentaires, anciennement Sté Lusi-Safi de Conserves, a été fondée en 1927 à Safi.

Équipée avec un matériel moderne et dotée d'un personnel spécialisé dans la fabrication des conserves de poissons, le SIMPA occupe une place d'honneur dans la liste des industries marocaines.

L'usine s'étend sur une superficie de 3.970 mètres carrés.

Elle emploie normalement 300 ouvriers ou ouvrières indigènes et 50 Européens.
Sa capacité de production est de 8.000 quintaux de poissons par an minimum.
Elle s'est imposée dès la première année de fonctionnement par la qualité supérieure de sa fabrication.

Aussi le grand public, soit en France, soit sur les marchés étrangers a-t-il montré une prédilection spéciale pour les marques de fabrique de la SIMPA.



M. Vasco da Silva VALENTE,
administrateur délégué



M. Louis PUECH, président du conseil
d'administration



Vue générale de l'intérieur de l'usine

[131]

Ces marques sont les suivantes :
PERLES DE FRANCE
PERLES DU MAROC

AMBROSIA
SIMPA
LA MIENNE

Mettant à profit les déchets de la fabrication des conserves de poisson, les administrateurs de la société ont créé un département spécial affecté à la fabrication de

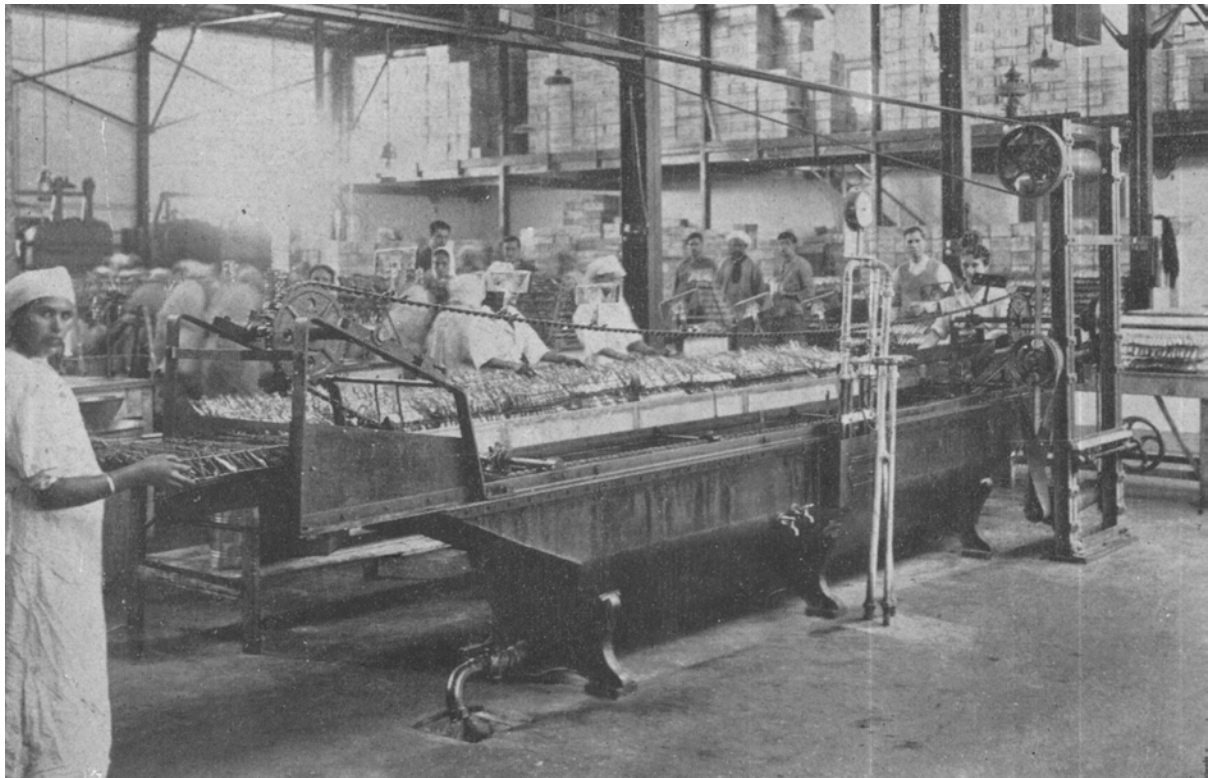
FARINE DE POISSON FRAIS (Nourriazote)
DE GUANO DE POISSON et de JUS DE POISSON (engraiazote)

La farine de poissons frais est destinée à la nourriture et à l'engraissement des animaux. C'est un produit très concentré riche en protéine et en phosphate de chaux.

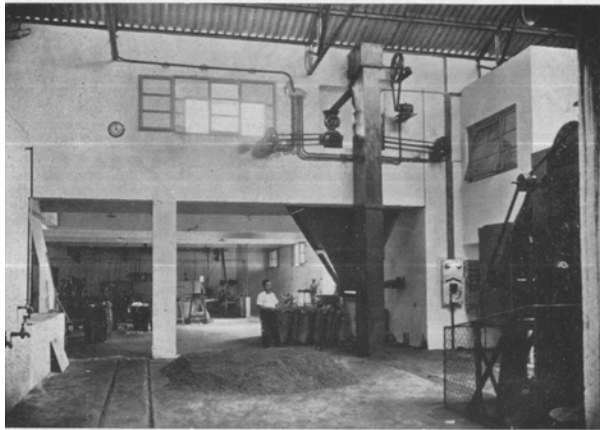
Le guano, sous-produit de la fabrication de la farine de poissons, constitue un engrais organique azoté, fertilisant des terres de culture maraîchère-agricole.

Le jus de poissons, qui provient de la cuisson du poisson est employé avec un grand succès pour l'arrosage des plantes.

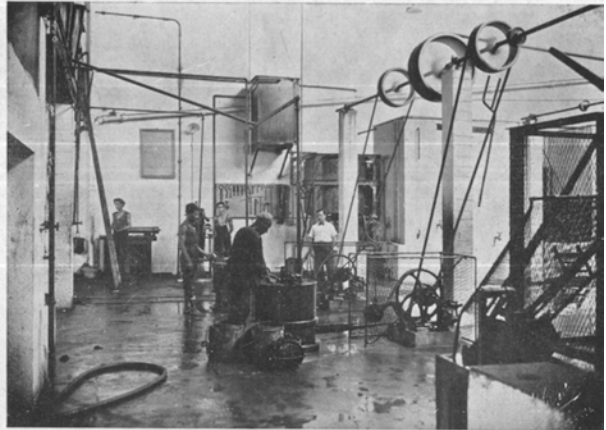
La plupart des coopératives agricoles du Maroc ont donné leurs faveurs à ces produits.



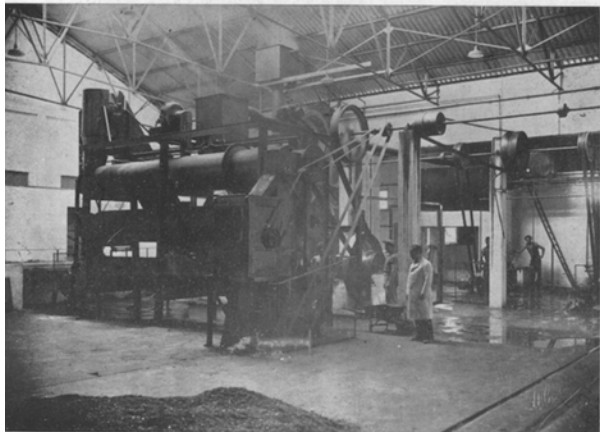
Vue partielle de l'usine de conserves (friture du poisson)



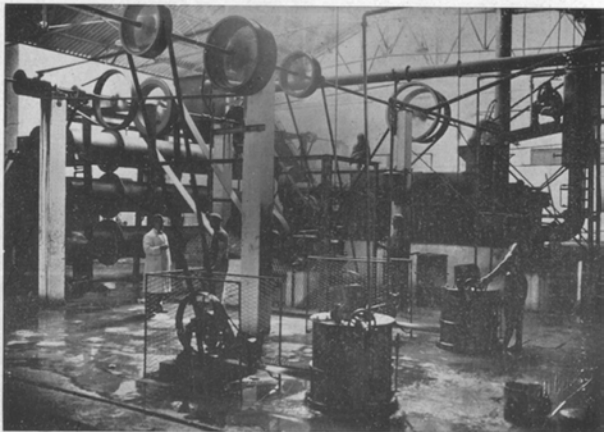
Station de broyage et d'ensachage



Vue des centrifuges et hypercentrifuges



Vue des sécheurs



Vue de la presse à centrifuges et du moteur Diesel