

Approche de l'ONSSA en matière de contrôle de la sécurité sanitaire du miel au Maroc

Chefchaouen -23 novembre 2016



Dr Tifrit Lhoussine

PLAN

INTRODUCTION:

I - BASES LEGALES

II – PRODUCTION

III- COMMERCIALISATION

IV- CARACTERISTIQUES DU MIEL

V- CONTRÔLE DU MIEL

**V-1- LISTE DES ETALISSEMENTS DE CONDITIONNEMENT DU MIEL
AUTORISES**

**V-2-CONDITION GENERALES POUR LES UNITES DE CONDITIONNEMENT
DE MIEL**

**V-3-CONDITIONS SANITAIRES ET HYGIENIQUES DES LIEUX D'ENTREPOSAGE, DE
MANIPULATION, DE TRAITEMENT ET DE DISTRIBUTION :**

V-4- CONDITIONS DE FONCTIONNEMENT

V-5- CONDITIONS DOCUMENTAIRES :

V-6- CONDITIONS GÉNÉRALES DU PRODUIT (MIEL)

V-7 PIECES CONSTITUANT LE DOSIER DE DEMANDE D'AUTORISATION

VI - APPROCHE DE L'ONSSA EN MATIÈRE DE CONTRÔLE DU MIEL

A- PLAN DE SURVEILLANCE DES RÉSIDUS DANS LE MIEL

B- PLAN DE CONTRÔLE DE CONFORMITE DU MIEL

C- CONTRÔLE RENFORCE DURANT LA PERIODE ESTIVALE ET LE MOIS DE RAMADAN

INTRODUCTION:

- ❑ L'Office National de Sécurité Sanitaire des Produits Alimentaires exerce, pour le compte de l'Etat, les missions et attributions relatives à la protection de la santé du consommateur et à la préservation de la santé des animaux et des végétaux.
- ❑ Les missions dévolues à l'Office sont régies par un arsenal juridique composé de plus de 200 textes législatifs et réglementaires en vigueur. Ces textes sont consolidés et mis à la disposition du public au niveau de son site web.



- ❑ Les attributions et les missions de l'Office National de Sécurité Sanitaire des Produits Alimentaires sont définies explicitement par l'Article 2 de la loi n° 25-08 portant sa création.
- ❑ Les services vétérinaires de l'Office National de Sécurité Sanitaire des Produits Alimentaires (ONSSA) assurent le contrôle sanitaire des produits animaux et d'origine animale destinés à la consommation humaine (viandes et produits à base de viandes, lait et produits laitiers, produits de la pêche et de l'aquaculture, produits de la ruche...) et les aliments destinés à l'alimentation animale. Ils assurent le contrôle et le suivi sanitaire des conditions de production, d'entreposage, de préparation, de transformation, de transport et de mise en vente de ces produits.


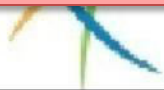
I - BASES LEGALES



- ❑ La loi 28-07 relative à la sécurité sanitaire des produits alimentaires ;
- ❑ Décret n°2-10-473 du 7 chaoual 1432 (6 septembre 2011) pris pour l'application de certaines dispositions de la loi n°28-07 relative à la sécurité sanitaire des produits alimentaires, notamment son article 53 ;
- ❑ Dahir portant loi n° 1-75-291 du 24 chaoual 1397 (8-10-77) édictant les mesures relatives à l'inspection sanitaire et qualitative des animaux vivants et des denrées animales ou d'origine animale;
- ❑ Dahir n° 1-83-108 du 9 moharrem 1405 (5 octobre 1984) portant promulgation de la loi n° 13-83 relative à la répression des fraudes sur les marchandises ;



- 
- ❑ Dahir n° 1-88-479 du 22 rabia I 1414 (10 septembre 1993) portant promulgation de la loi 17-88 relative à l'indication de la durée de validité sur les conserves et assimilées et les boissons conditionnées destinées à la consommation humaine ou animale ;
 - ❑ Décret n° 2-98-617 du 17 ramadan 1419 (5 janvier 1999) pris pour l'application du dahir portant loi n° 1-75-291 du 24 chaoual 1397 (8-10-77) édictant les mesures relatives à l'inspection sanitaire et qualitative des animaux vivants et des denrées animales ou d'origine animale ;
- 

- 
- ❑ Décret n° 2-97-177 du 5 hijra 1419 (23 mars 1999) relatif au transport des denrées périssables ;
 - ❑ Décret n° 2-01-1016 du 22 rabii I 1423 (4 juin 2002) réglementant les conditions d'étiquetage des denrées alimentaires.
 - ❑ Décret n°2-12-389 du 11 joumada II 1434 (22 avril 2013) fixant les conditions et les modalités d'étiquetage des produits alimentaires
 - ❑ Arrêté viziriel du 18 ramadan 1352 (5 janvier 1934) prescrivant les mesures à prendre contre les maladies contagieuses des abeilles ;
- 

- ❑ Arrêté du ministre de l'agriculture et de la réforme agraire n°1612-89 du 18 safar 1410 (20 septembre 1989) édictant les mesures à prendre pour lutter contre la varroase des abeilles ;
- ❑ Arrêté viziriel du 5 mars 1928 (12 ramadan 1346) portant réglementation de la fabrication et du commerce des sucres, glucoses, miels, confitures, gelées, marmelades,



II-Production nationale du miel

- La production totale de miel est estimée à 4500 tonnes, dont 3500 tonnes produites par le secteur moderne et 1000 tonnes par le secteur traditionnel. La production de cire est estimée à 200 tonnes par an. La moyenne de consommation du miel par habitant et par an est très faible et la production nationale de ce produit ne satisfait même pas 50% des besoins. Par conséquent, le déficit est couvert par les importations (**Egypte,Argentine,Italie,Inde,Mexique,Espagne,et Chine**).

Année	Quantité miel importée (T)
2014	4313,9
2015	1095,025



III-Commercialisation du miel

- 90% du miel consommé durant le mois de Ramadan.
- La quantité de miel produite, issue des ruches modernes et traditionnelles, est commercialisée selon plusieurs circuits :
 - Grandes surfaces dont le développement a permis de commercialiser le miel le long de l'année.
 - Circuits non clairement identifiés (souks ,intermédiaires ,amis ,familles,...)



IV -Caractéristiques du miel

- ❖ Le miel est un produit périssable qui subit au cours du temps un certain nombre de modifications aboutissant à la perte de ses qualités essentielles.
- ❖ La rapidité de la dégradation dépend de la composition du produit ainsi que des conditions de conservation .
- ❖ Le miel étant hygroscopique , absorbe l'eau rapidement dans une atmosphère humide le phénomène gagne en profondeur et le miel hydraté acquiert une structure fragile.



IV-Caractéristiques du miel

- Les bocal de conservation du miel seront secs et aérés et les emballages se feront en containers pleins et fermés hermétiquement.,
- Si le produit s'échauffe , on observe une dégradation plus ou moins rapide des sucres, dégradation qui s'effectue au dépends du fructose et s'accompagne de la formation d' **hydroxyméthylfurfural**.
- ✓ La gravité de cette altération à laquelle est associée une augmentation du taux de l'acidité et une disparition rapide des enzymes , est directement liée à de mauvaises conditions de stockage .
- ✓ Certains miels sont plus fragiles que d'autres en fonction de leur acidité naturelle : Tous les miels dont le Ph inférieur à 4 se dégradent plus vite que ceux de caractéristique inverse. .



IV-Caractéristiques du miel

- ✓ Certains miels sont plus fragiles que d'autres en fonction de leur acidité naturelle : Tous les miels dont le Ph inférieur à 4 se dégradent plus vite que ceux de caractéristique inverse
- ✓ Il convient de stocker le miel dans des locaux frais ou la température ne dépasse pas 20°C.
- ✓ Si risque de fermentation, il faudra procéder à la pasteurisation ou la conservation à des températures de 4 à 5°C.



V-Contrôle du miel



V-Contrôle du miel

- Afin de protéger la santé publique et d'assurer la loyauté du commerce du miel, l'Office National de Sécurité Sanitaire des Produits Alimentaires a mis en place une procédure de contrôle et de suivi de la qualité et de la salubrité du miel local et d'importation.
- Les unités de conditionnement de miel produit localement et celui issus de l'importation sont suivis par les services vétérinaires en vue de s'assurer de leur conformité.



V-Contrôle du miel



- Dans le but d'assurer le suivi de la traçabilité du miel importé en fûts, Chaque importateur de miel en vrac doit disposer d'une unité autorisée par l'ONSSA pour l'activité de conditionnement de miel. Dans le cas où l'importateur ne dispose pas d'unité, il doit présenter des éléments justifiant que le miel sera conditionné dans une unité autorisée. Dans tous les cas, la commercialisation de miel non conditionné (en vrac) ne doit pas avoir lieu.

V-1- LISTE DES ETABLISSEMENTS DE CONDITIONNEMENT DU MIEL AUTORISES



LISTE DES ETABLISSEMENTS DE CONDITIONNEMENT DU MIEL AUTORISES (Situation arrêtée au 31/10/2016)

Etablissement	N° Autorisation	Lieu d'implantation
DIVA DISTRIBUTION	M.5 .16.13	Casablanca
CAMSA	M.5 .25.13	Casablanca
BISROT IMPORT	M.16 .4.14	Khénifra
DRISS BENAZZI ET FILS	M.2 . 4. 13	Salé
NOTAM	M .3 .8 .13	Témara
RAIS TRADE	M. 13.3 .13	Meknes
MIEL DU MAROC	M.60.12. 13	Kénitra
COOPERATIVE APIA	M . 60.19 .14	Kénitra
COOPERATIVE FEMININE AJDIG N'TARGUININE	M. 27 .03 . 13	Agadir
ETS APICOLE RUCHER EL BAKRI SARL	M . 62 .01 .14	Sidi Slimane
COOPERATIVE BNI HSEN POUR L'ELEVAGE APICOLE	M .62 .02 . 16	Sidi Slimane
COOPERATIVE ACHOUROUK	M .61 .01 .15	Sidi Kacem
COOPERATIVE AGLIF	M .28 .11 .161	Taroudant
COOPERATIVE AGRICOLE CHAHDA DE L'APICULTURE	M. 54 .02 .16	Sidi Benour

- 
- L'ONSSA a établi et mis en œuvre des plans de surveillance des résidus des médicaments vétérinaires et des contaminants de l'environnement, pour les différentes . Ces plans sont mis en œuvre dont l'objectif de préserver la santé des consommateurs et permettre à nos produits d'accéder aux marchés de l'Union Européenne. Ces plans sont établis conformément aux dispositions de la directive 96/23/CE.
- 

V-2- CONDITIONS GENERALES POUR LES UNITES DE CONDITIONNEMENT DE MIEL



CONDITION GENERALES POUR LES UNITES DE

CONDITIONNEMENT DE MIEL :

L'unité de conditionnement de miel doit :

- Etre implantée dans une zone loin des sources de pollution et de contamination ;
- Etre approvisionnée en eau potable et en électricité;
- Etre raccordée au réseau d'assainissement ;
- Satisfaire aux conditions sanitaires et hygiéniques des locaux pour l'entreposage, manipulation, traitement et conditionnement ;
- Mettre en place les moyens et les mesures nécessaires pour préserver la qualité et la salubrité du miel ;
- Avoir toutes les modalités de gestion de la traçabilité.

V-3- CONDITIONS SANITAIRES ET HYGIENIQUES DES
LIEUX D'ENTREPOSAGE, DE MANIPULATION, DE
TRAITEMENT ET DE DISTRIBUTION :



L'unité de conditionnement de miel doit disposer de l'infrastructures et d'équipements nécessaires pour la réception, l'entreposage, la manipulation et le conditionnement du miel produit localement ou produit importé. Elle doit disposer de :

A- locaux :

- Une aire de réception permettant la réception du miel dans de bonnes conditions ;
- Un local de manipulation et de traitement du miel ;
- Un local de conditionnement du miel ;
- Un local de stockage du miel conditionné ;
- Aire d'expédition ;
- Locaux administratifs ;
- Vestiaires et sanitaires en nombre suffisant et n'ouvrent pas directement sur les locaux de travail ;

Ces locaux doivent être :

- De dimension suffisante ;
- Faciles à nettoyer et désinfecter ;
- Aérés et loin de toute source de contamination de l'air ;
- Dotés d'un dispositif d'évacuation des eaux usées ;
- Dotés d'un éclairage suffisant ;



B- les équipements :


- Matériel nécessaire pour le traitement (extracteurs, filtres, dispositif de chauffage, stérilisateur, dispositif de conditionnement...). Il est à noter que les extracteurs doivent être obligatoirement en « INOX ».
- Eau potable, électricité et réseau d'assainissement.
- Dispositif pour le lavage, nettoyage et de désinfection du matériel,
- Dispositif pour le lavage, nettoyage et désinfection des mains,


V-4-CONDITIONS DE FONCTIONNEMENT :



CONDITION DE FONCTIONNEMENT :

- ❖ Les locaux et équipements doivent être hygiéniques et maintenus en bon état d'entretien et de propreté en évitant toute sorte de contamination des équipements et matériel ;
- ❖ Les déchets doivent être collectés régulièrement dans les poubelles conformes ;
- ❖ Il faut respecter les règles d'hygiène et éviter toute contamination croisée entre les produits entreposés ;
- ❖ Il faut avoir et appliquer des procédures de contrôle à la réception et à l'expédition ;
- ❖ Il faut avoir et respecter la procédure d'hygiène de manipulation des produits et du personnel ;
- ❖ Il faut avoir et respecter la procédure d'hygiène de manipulation des emballages et conditionnements ;

- 
- ❖ Les locaux et équipements doivent être hygiéniques et maintenus en bon état d'entretien et de propreté en évitant toute sorte de contamination des équipements et matériel ;
 - ❖ Les déchets doivent être collecté régulièrement dans les poubelles conformes ;
 - ❖ Il faut respecter les règles d'hygiène et éviter toute contamination croisée entre les produits entreposés ;
 - ❖ Il faut avoir et appliquer des procédures de contrôle à la réception et à l'expédition ;
 - ❖ Il faut avoir et respecter la procédure d'hygiène de manipulation des produits et du personnel ;
 - ❖ Il faut avoir et respecter la procédure d'hygiène de manipulation des emballages et conditionnements ;

- 
- ❖ Les étapes de réception, de traitement et de stockage des produits doivent être maîtrisées par des procédures mises en place ;
 - ❖ La qualité sanitaire des produits doit être assurée par des mesures mises en place ;
 - ❖ Le personnel affecté à la manipulation du miel doit maîtriser les règles générales d'hygiène alimentaire;
 - ❖ Le plan de nettoyage/désinfection des locaux et du matériel doit être mis en place ;
 - ❖ Le plan de lutte contre les nuisibles doit être mis en place pour prévenir de toute introduction d'insectes ou d'animaux nuisibles.
 - ❖ La stérilisation du miel est obligatoire si le miel provient de ruches assainir suite à une des maladies contagieuses conformément à l'Arrêté viziriel du 18 ramadan 1352,

L'Hygiène du personnel :

- ❖ Tenue vestimentaire appropriée ;
- ❖ Dossier médical conforme ;
- ❖ Connaissance des règles d'hygiène ;



V-5-CONDITIONS DOCUMENTAIRES :





L'unité doit disposer et appliquer les procédures de traçabilité adéquate. Ces procédures doivent permettre de remonter à l'origine du produit ;

- ❖ L'étiquetage des produits conditionnés : nécessité de préciser les lots ;
- ❖ Dénominations des produits faisant mention que les abeilles ont butinée sur telle ou telle plante, doit être justifiée ;
- ❖ Suivi de la qualité de l'eau (un programme de contrôle de la qualité d'eau) ;
- ❖ Programme de nettoyage et de désinfection ;
- ❖ Programme de dératisation, de désinsectisation et de lutte contre les animaux indésirables ;
- ❖ Dossiers médicaux du personnel manipulant le miel.
- ❖ Programme de contrôle de la production: matière première et produits fins ;



V-6-Conditions générales du produit (miel)



1/ **Origine du produit**: l'unité doit disposer d'un registre pour la traçabilité du miel produit (l'origine de la production, les factures d'achats, ...) et pour le miel importé l'unité doit conserver les certificats sanitaire d'origine lorsque l'unité traite du miel d'importation ;

2/**Nature du contenant** : l'emballage ou matériel utilisés ne doit pas altérer la qualité sanitaire et hygiénique du produit ;

3/ **Etat physique du produit** : l'emballage doit être étanche, et le produit doit être pur et d'aspect, couleur et odeur normaux ;

4/Prélèvement éventuel d'échantillons pour analyses :

La réalisation des prélèvements doit être basée sur l'analyse du risque ou selon un plan de contrôle ou de surveillance. Elle doit tenir compte notamment, de la mise en place par les professionnels d'un plan d'autocontrôle approuvé par le SV.

Le miel contenant des substances toxiques ou des organismes dangereux est interdit à la commercialisation.

5/**Etiquetage**: comporter les mentions obligatoires suivantes :

- La dénomination du produit ;
- La liste des ingrédients;
- Le nom de tout ingrédient ou auxiliaire technologique susceptible de provoquer une allergie ou une intolérance ou toute substance dérivée de ceux-ci figurant à l'annexe I du présent décret n°2-12-389;
- La quantité nette du produit et de certains ingrédients ou catégories d'ingrédients le composant** (teneur en sucres : fructose, glucose et saccharose/ teneur en eau/ teneur en matières insolubles dans l'eau/ teneur en **hydroxyméthylfurfural (HMF)**/ teneur en acides libres...).
- La durée de validité** : la DLUO (date limite d'utilisation optimale) est indiquée en clair;
- Les conditions particulières de conservation**;

- Le nom ou la raison sociale et l'adresse du producteur** ou de l'exploitant de l'établissement ou de l'entreprise du secteur alimentaire concerné, selon le cas, et pour les produits importés le nom ou la raison sociale et l'adresse de l'importateur ;
- Le pays d'origine ou le lieu de provenance du produit**
- Le mode d'emploi chaque fois que sa mention est nécessaire à un usage approprié du produit ainsi que, le cas échéant, les conditions particulières d'utilisation notamment les précautions d'emploi;
- Les informations nutritionnelles lorsque celles-ci sont obligatoires en vertu d'une réglementation en vigueur ou lorsqu'il est fait référence à une allégation nutritionnelle ou de santé sur le produit ou dans la publicité le concernant;
- L'indication du lot de production ou de fabrication ou de conditionnement** auquel appartient le produit préemballé;
- Les mentions obligatoires complémentaires figurant sur la liste fixée** à l'annexe II du présent décret n°2-12-389 pour les produits appartenant aux types ou catégories mentionnés dans ladite annexe;

**V-7-PIECES CONSTITUANT LE
DOSSIER DE DEMANDE
D'AUTORISATION**



Le dossier accompagnant la demande d'autorisation doit être constituée des pièces et documents suivants :

1) Identification du demandeur :

- *Pour les personnes physiques* : Copie de la carte nationale d'identité ou de la carte d'immatriculation ou de résidence du demandeur ;

- *Pour les personnes morales* :

☐ Copie de la carte nationale d'identité ou de la carte d'immatriculation ou de résidence

☐ Copie des statuts de la société ;

☐ Copie du certificat d'inscription au registre de commerce ;

2) Identification du local :

- Copie de l'autorisation de construire relative au local objet de la demande ;

II/- Partie technique du dossier de demande d'autorisation :

- 1) **Un plan de situation** (Echelle 1/1000) et **un plan d'ensemble** du local objet de la demande
- (Echelle de 1/100 à 1/300) précisant son lieu d'implantation, sa situation, ses délimitations, la disposition et le dimensionnement des espaces de travail et des lieux d'entreposage, les circuits d'arrivée d'eau potable et d'évacuation des eaux résiduaires, l'emplacement des locaux à usage du personnel et des sanitaires ainsi que des équipements et des points d'eau. Ces plans doivent indiquer le cheminement des produits, les sens de déplacement du personnel et les circuits d'évacuation des déchets ;

2) Une fiche technique qui :

- a) indique la nature de l'activité exercée ;
- b) décrit le site d'implantation et sa viabilisation (eau potable, électricité, assainissement) ;
- c) donne la superficie totale et la superficie couverte du local concerné ;
- d) décrit du point de vue sanitaire les locaux, les équipements et le matériel utilisés ainsi
- e) mentionne la catégorie des produits et leur dénomination commerciale ;
- f) indique la liste des matières premières et des ingrédients avec leur description et leur
- g) liste les matériaux de conditionnement et d'emballage ;
- h) indique les diagrammes détaillés de production ;
- i) donne les capacités de production (journalière et/ou annuelle) et de stockage prévues ;
- j) mentionne, le cas échéant, les moyens de transport utilisés ;

3) **Un manuel de procédures** fondé sur des guides de bonnes pratiques sanitaires relatifs à l'activité concernée. Lorsque de tels guides n'existent pas, le manuel doit être établi en tenant compte pour chaque activité concernée des exigences du décret n°2-10-473



V - Approche de l'ONSSA en matière de contrôle du miel



Plans de contrôle et de surveillance

Objectifs du plan de contrôle :

- Mise en place d'un programme de contrôle orienté des produits animaux et d'origine animale pour s'assurer de leur conformité sanitaire (conformité microbiologique et physico-chimiques) et de leur conformité d'étiquetage et de composition (physico-chimique, conformité de la composition) selon la démarche d'analyse de risque. Les prélèvements sont réalisés sur la base de critères de ciblage prédéterminés.
- Ces plans couvrent l'ensemble des produits animaux ou d'origine animale le long de la chaîne alimentaire au niveau national et aux postes **d'inspection frontaliers lors de l'importation.**



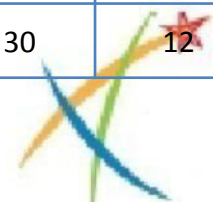
Approche de l'ONSSA en matière de contrôle du miel

Objectifs du plan de surveillance :

- Le plan de surveillance consiste en l'évaluation globale de l'exposition du consommateur à un risque. Il est basé sur un échantillonnage représentatif, réalisé de manière aléatoire

A- Plan de contrôle de conformité des produits alimentaires (points de vente, établissements) 3 premiers trimestres 2016

Catégorie de produits	Type produits	Lieux de prélèvements	Types de contrôles demandés	PP	PR	PR/PP *100	PNC	TNC *100	Nbre de Prelv. NC	TNC
Produits laitiers	Produits laitiers	CCL+ Etablissement +PV	Saccharose +MG végétale+ MG + sulfate de soude+ teneur en eau	776	597	303	29	41	18	63
Viandes et produits à base de viande	Viandes hachées	PV(bouchers)	Nitrite	240	192	80	18	15	8	17
	Produits de charcuterie cuits	unités de transformation agréées	Espèce animale +E124	32	29	91	0	0	0	0
		PV		206	159	77	1	1	1	3
Miel et produits de la ruche	Miel	PV	Recherche de glucose synthétique	143	110	77	3	6	3	13
Aliments pour animaux	aliments composés	Unités de production+ grossistes	conformité de la composition à la déclaration	126	98	78	1	3	0	0
			contrôle du poids	151	76	66	0	0	0	0
TOTAL				1617	397	78	50	9	30	12




B-Plan de contrôle conformité au niveau des PIF

Catégorie de produits	Type produits	Lieux de prélèvements	Types de contrôles demandés	PP	PR	PR/P P *100	PA	PA/PR* 100	Nbre de prèlv NC	TNC
Produits laitiers	Produits laitiers	Toute origine	MG végétale, espèce animale	53	37	209	3	53	0	
Viandes et produits à base de viande	Viandes hachées	Toute origine	Espèce d'origine- E124- origine porcine- activité antibiotique	124	45	160	3	-	0	--
Miel et autres produits de la ruche	Miel	Toute origine	sulfamides + tétracyclines +CAL,HMF, pesticides	26	16	62	0	0	0	-
Autre produits	Préparation alimentaire à base de viandes	Toute origine	% déclaré sur l'étiquetage + Nature des protéines	20	15	75	2	29	0	0
				22						

C- Plan de surveillance des résidus dans le miel :

- **Molécules recherchés** : Organochlorés – Organophosphorés – chloramphénicol

Composé	PP	PR	PR/PP *100	TNC
Organochlorés	14	10	71	0
Organophosphorés	14	9	64	0
Chloramphénicol	19	15	78	0
Total	47	34	72	0



D-Contrôle renforcé des produits alimentaire durant la période estivale et le mois de Ramadan

- Dans le cadre des dispositifs de contrôle de la sécurité sanitaire des produits alimentaires mis en place par l'Office National de Sécurité Sanitaire des Produits Alimentaires (ONSSA), les services de contrôle de l'ONSSA renforcent pendant la période estivale et le mois sacré de ramadan leurs actions de contrôle sanitaire des produits alimentaires les plus consommés dont le miel afin de protéger la santé du consommateur.



Contrôle renforcé durant la période estivale et le mois de Ramadan-2016

Période du contrôle	Nombre de contrôle (PV)	Quantité de miel saisie(Kg)
Période estivale 2016	31017	483
Mois Ramadan 1437	29773	969
Total	60790	1452



**merci pour votre
attention**

attention

