

## Usine de spécialités Samilpho



Usine de transformation alimentaire, elle produit 350 sortes d'alicaments en se servant principalement des matières premières qui abondent en Corée.

Elle a des ateliers de pâtes de nouilles, de gâteaux de riz, de liqueurs, de thés, de confiserie, de médicaments Coryo, de porcelaines et de transformation de produits du sol, dont la pomme de terre.

Son directeur Jong Yun Ho a dit:

«La concurrence sur le marché ne cesse de gagner en virulence à l'échelle mondiale et cela a exigé de notre usine dotée au début d'un seul atelier de bonbons d'élaborer une stratégie novatrice à long terme.

Surtout, étant donné l'inquiétude générale du public face au pullulement des aliments de mauvaise qualité, la demande pour les aliments naturels n'a cessé de s'accroître au fil des jours.

Dans ce contexte, les cadres et le staff technique de notre usine ont étudié à fond le courant mondial de production des aliments et établi une stratégie de gestion pour tirer profit des conditions favorables de la nature de notre pays non-pollué et riche en ressources naturelles.»

L'usine a décidé de mettre sur pied un processus de production d'alicaments avec des spécialités régionales à haute vertu médicamenteuse.

Dans le même temps, elle a réuni et analysé les données sur les ressources en spécialités naturelles des montagnes, des plaines et des mers du pays et commencé la production de spécialités au fur et à mesure que les préparatifs en progressaient.

Ainsi, les matières pharmaceutiques et les simples rarissimes y compris le fusain du mont Paektu, Tricholoma du mont Chilbo, l'insam et l'andouiller ont été transformés en alicaments et en médicaments Coryo.

Ces produits à base de matières largement préconisées par les trois grands ouvrages médicaux classiques de Corée, notamment Tong-uibogam bien connu dans le monde, sont de haute vertu curative ayant un goût et un arôme particuliers et suscitent donc le vif intérêt du public non seulement dans le pays mais aussi sur le marché international.

Sur la base de l'expérience, l'usine s'est mise à produire des aliments particuliers avec des ressources animales, végétales et halieutiques qui abondent dans les montagnes, les plaines et les mers du pays.

Avec l'augmentation des espèces de matières premières et de la gamme des produits, elle a organisé deux fois par an l'exposition de nouveaux produits et de projets d'invention de sorte que tous participent à la confection de nouveaux produits et aux innovations techniques.

Ainsi, des projets d'innovation technique de valeur ont été présentés, ce qui a permis d'élargir sans cesse la gamme de produits.

L'usine produit, entre autres, les pâtes de nouilles de pomme de terre écorcée, et non de son amidon, et des thés de feuilles d'arbres fruitiers.

De plus, elle fabrique plus de 60 espèces de porcelaines céladon et blanches descendant de l'époque du Coryo et de la dynastie des Ri. Pour leur coloris national, elles sont très recherchées par les ressortissants coréens et les étrangers.

Tous les produits de l'usine jouissent d'une bonne réputation dans le pays et à l'étranger.

*Kim Hyok Myong, des NP*