



Projet	Unité d'abattage et de découpage industriel de viande rouge
Référence	S1.E7.PS
Filière	Agro-industrie
Sous-filière	Industrie de la viande

Description

Mise en place d'une chaîne d'abattage bovine moderne, conforme aux normes sanitaires ONSSA, intégrant les étapes d'abattage, découpe, chambre froide et traitement des sous-produits (graisses, os, abats) pour valorisation agro-industrielle ou export.

Indicateurs clés et faits marquants

- **National** : La consommation de viandes rouges, estimée à 17,2 kg/habitant/an en 2019, devrait croître de 5 à 10 %, portée par l'urbanisation et l'augmentation du pouvoir d'achat (HCP).
- **International** : L'Asie-Pacifique représentait environ ~41,8 % du marché mondial de la viande rouge en 2025 (Mordor Intelligence).

Prérequis du projet

- **Infrastructure** : Abattoir semi-industriel avec zone d'abattage, rails, découpe, chambre froide, quai logistique, traitement des effluents.
- **Approvisionnement** : Cheptel régional (Taroudant, Tiznit, Chtouka), partenariat avec éleveurs et souks hebdomadaires.
- **Conformité** : Normes ONSSA (viande rouge), traçabilité, hygiène carcasse, conformité export halal (Gulf, Afrique), contrôle vétérinaire.

Principaux intrants

- **Matières premières** : Bétail (bovins), eau potable, énergie, consommables hygiène
- **Équipements** : Rails aériens, chambre froide, scies, système de lavage, système de traitement des sous-produits, balance, conditionneuse.
- **Ressources humaines** : Vétérinaire, bouchers professionnels, techniciens froid, personnel logistique et hygiène. (Total de 70 emplois)

Analyse SWOT

Forces

- Forte demande en viande rouge standardisée et traçable
- Cheptel bovin présent dans la région
- Projet structurant avec effet sur toute la filière viande

Faiblesses

- Investissement élevé en infrastructure et hygiène
- Complexité de la logistique carcasse
- Besoin d'un encadrement technique et vétérinaire permanent

Opportunités

- Structuration d'un pôle viande dans la région Souss-Massa
- Export vers Afrique de l'Ouest et pays du Golfe (halal)
- Valorisation des sous-produits (cuirs, graisses, farines animales)

Menaces

- Concurrence de l'informel (abattage clandestin)
- Fluctuation des prix du bétail
- Rigueur réglementaire pour certification export



Indicateurs financiers

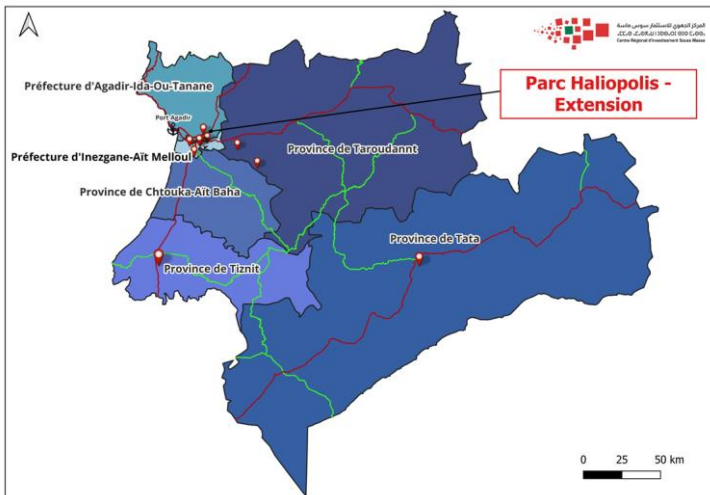
Investissement potentiel : 40 MDH

Bénéfice avant intérêts et impôts (EBIT) : 15 MDH

Chiffre d'affaires potentiel : 100 MDH

Retour sur investissement (ROI) : 48 mois

Foncier potentiel



Croissance et taille du marché

- **Évolution du marché marocain** : Le segment des produits carnés transformés (viande découpée, viande hachée, saucisses, préparations carnées), estimé entre 4 et 5 milliards de dirhams en 2023 (Office des Changes, 2023 ; FENAGRI)
- **Évolution du marché international** : Le marché mondial de la viande rouge (production, abattage, transformation) était estimé à environ USD 880 milliards en 2024 et devrait atteindre USD 1 208 milliards d'ici 2030 avec un TCAC d'environ 5,5 % entre 2025 et 2030, tiré par l'urbanisation et la demande croissante de protéines animales (Grand View Research).

Emplacement territorial

Type de foncier : Zones industrielles, Foncier Privé

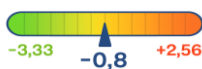
Estimation de la superficie : 4 000 m²

Mode et prix moyen de mobilisation : Acquisition ou mise à disposition via CRUI ou collectivités ; 300 à 500 DH/m²

Marché potentiel

- ✓ **Local** : Bouchers traditionnels, boucheries modernes, GMS
- ✓ **National** : Marques distributeurs, GMS, grossistes
- ✓ **International** : Export vers Afrique de l'Ouest, pays du Golfe, marchés halal (carcasses ou découpe)

Complexité des produits (*)



Avantages d'investissement

- Charte de l'Investissement
- Fonds Mohammed VI pour l'investissement
- Autres mécanismes de financements internationaux (ex : KFW, ...)
- Programme d'appui à l'investissement et à l'emploi RSM
- Programmes IDMAJ – TAHFIZ – TAEHIL

(*) L'Indice de Complexité des Produits (PCI) varie de -3.33 (produits simples, matières premières) à +2.56 (produits complexes, haute technologie)