



Projet	Unité de l'industrie charcutière
Référence	S1.E7.PC1
Filière	Agro-industrie
Sous-filière	Industrie de la viande

Description

Mise en place d'un atelier de transformation de viande rouge en produits de charcuterie (saucisses, pâtés, produits fumés), intégrant les étapes de hachage, cuisson, fumage, embossage et conditionnement sous vide

Indicateurs clés et faits marquants

- **National** : Le marché marocain de la charcuterie et des produits carnés transformés devrait poursuivre sa croissance à un rythme soutenu. À l'horizon 2028, la taille globale du marché est projetée entre 7,5 et 9,0 milliards de dirhams (FENAGRI ; Haut-Commissariat au Plan ; Office des Changes ; Bank Al-Maghrib).
- **International** : À l'international, le marché de la charcuterie est projeté pour atteindre environ 85 milliards de dollars d'ici 2030, avec une croissance annuelle moyenne de 3,5 % en Europe et 4,5 % en Amérique du Nord (Euromonitor International)

Prérequis du projet

- **Infrastructure** : Bâtiment agroalimentaire conforme ONSSA, chambre froide, fumoir, ligne de cuisson, salle de découpe, chaîne de conditionnement.
- **Approvisionnement** : Viande bovine/ovine locale (Taroudant, Chtouka), épices régionales, boyaux naturels ou synthétiques.
- **Conformité** : Agrément ONSSA, HACCP, ISO 22000.

Principaux intrants

- **Matières premières** : Viande rouge, épices, boyaux, sel, conservateurs
- **Équipements** : Hachoir, pétrin, poussoir, fumoir, trancheuse, emballeuse sous vide
- **Ressources humaines** : incluent des ingénieurs agroalimentaires, des techniciens en production et maintenance, ainsi que des ouvriers qualifiés en cuisson, fumage et conditionnement. (Total de 60 emplois)

Analyse SWOT

Forces

- Approvisionnement local en viande et épices
- Produits adaptés à la restauration touristique et hôtelière
- Position stratégique d'Agadir pour la distribution

Faiblesses

- Marché dominé par informel et produits importés
- Nécessité de certification hygiène rigoureuse

Opportunités

- Montée en gamme des traiteurs/hôtels vers des produits sous vide
- Export potentiel dans les pays africains à forte diaspora

Menaces

- Sensibilité sanitaire élevée (listeria, salmonella)
- Fluctuations des prix de la viande rouge



Indicateurs financiers

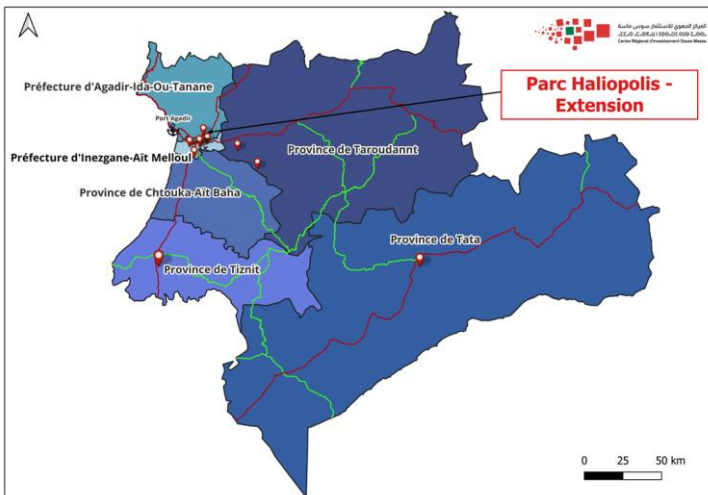
Investissement potentiel : 32 MDH

Bénéfice avant intérêts et impôts (EBIT) : 10/11 MDH

Chiffre d'affaires potentiel : 70 MDH

Retour sur investissement (ROI) : 55 mois

Foncier potentiel



Croissance et taille du marché

- **Marché marocain** : La taille globale du marché marocain de l'industrie charcutière peut être estimée à environ 6 à 7 milliards de dirhams par an en 2023, offrant un fort potentiel de substitution aux importations et de montée en gamme (Office des Changes, 2023).
- **Marché international** : Le marché de la charcuterie est estimé à 75 milliards de dollars en 2025, avec une croissance annuelle de 3,5 % en Europe et 5 % en Amérique du Nord (Euromonitor International).

Emplacement territorial

Type de foncier : Zones industrielles, Foncier privé

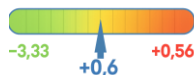
Estimation de la superficie : 3 500 m²

Mode et prix moyen de mobilisation : Terrains CRI ou partenaires privés, prix : 400–600 DH/m²

Marché potentiel

- ✓ **Local** : Charcutiers, supermarchés, traiteurs
- ✓ **National** : Restauration collective, hôtels, collectivités
- ✓ **International** : Export limité à moyen terme (Afrique de l'Ouest, halal)

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)