



Projet	Fromagerie industrielle
Référence	S1.E1.PS
Filière	Agro-industrie
Sous-filière	Industrie laitière et dérivés

Description

Création d'une unité de transformation laitière dédiée à la production de fromages frais (type jben) et de fromages affinés, à base de lait local pasteurisé. L'unité intègre les étapes de caillage, moulage, affinage, conditionnement, et stockage sous froid.

Indicateurs clés et faits marquants

- **National** : Le marché des produits laitiers au Maroc, et en particulier du fromage, devrait continuer à croître, avec un taux de croissance annuel de 5% à 6% (Ministère de l'Agriculture du Maroc (2023)).
- **International** : En 2025, le fromage naturel représentait ~73 % du marché mondial, la distribution au détail détenait ~63 % des ventes mondiales, et l'Asie-Pacifique affichait le TCAC régional le plus élevé (~6,9 %) (Mordor Intelligence ; Fortune Business Insights).

Prérequis du projet

- **Infrastructure** : Laiterie avec lignes de caillage, moules inox, chambres froides d'affinage, stockage et quai logistique.
- **Approvisionnement** : Lait cru de vache ou brebis provenant des coopératives locales (Chtouka, Taroudant, Tiznit).
- **Conformité** : ONSSA, normes hygiène HACCP, réglementation spécifique au traitement du lait cru et pasteurisé. Certification export si marché Afrique ou UE.

Principaux intrants

- **Matières premières** : Lait cru, ferments lactiques, sel, présure.
- **Équipements** : Pasteurisateur, cuve de caillage, moules, étuves, chambres froides, conditionneuse, système de traçabilité.
- **Ressources humaines** : Fromager, technicien qualité, opérateurs de ligne, manutentionnaires logistiques. (Total de 38 emplois).

Analyse SWOT

Forces

- Savoir-faire local en fromagerie (jben, fromage de brebis)
- Approvisionnement laitier structuré dans la région
- Produit à forte valeur ajoutée et bonne durée de conservation

Faiblesses

- Maîtrise technique affinage et conservation
- Dépendance à la qualité constante du lait
- Sensibilité au froid/logistique

Opportunités

- Export vers Afrique de l'Ouest (fromages pasteurisés)
- Marchés Horeca et GMS en demande de fromage frais local
- Développement de marques régionales (IGP, label terroir)

Menaces

- Concurrence des marques importées (France, Turquie)
- Volatilité des coûts de l'énergie (froid, pasteurisation)
- Contraintes hygiène/lait cru si non pasteurisé



Indicateurs financiers

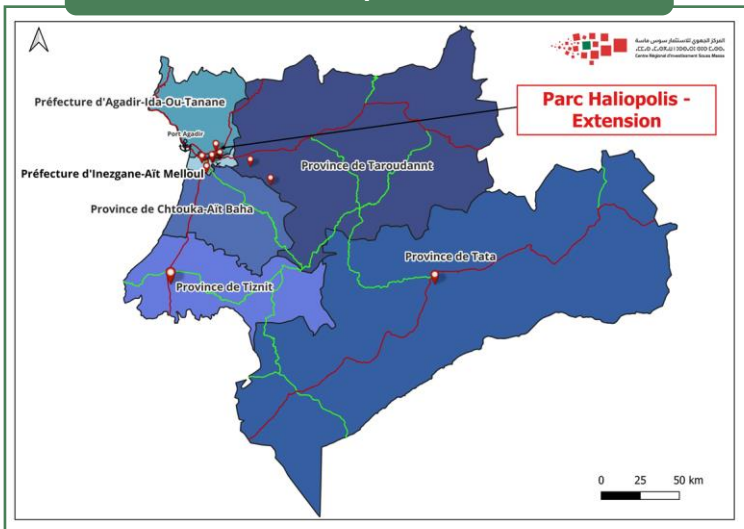
Investissement potentiel : 18 MDH

Bénéfice avant intérêts et impôts (EBIT) : 6 MDH

Chiffre d'affaires potentiel : 40 MDH

Retour sur investissement (ROI) : 54 mois

Foncier potentiel



Croissance et taille du marché

- **Évolution du marché marocain** : Le marché marocain a connu une croissance, en particulier avec l'augmentation de la consommation de produits laitiers. La production nationale est estimée à environ 140 000 tonnes par an (Ministère de l'agriculture).
- **Évolution du marché international** : Le marché mondial du fromage était estimé à environ USD 180–199 milliards en 2025 et devrait atteindre ~USD 283–329 milliards d'ici 2030-2034 avec un TCAC d'environ 5,6–5,85 % entre 2025 et 2034 (Grand View Research ; Fortune Business Insights).

Emplacement territorial

Type de foncier : Zone agro-industrielle ou domaine privé structuré

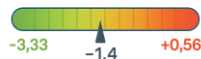
Estimation de la superficie : 2 500 m²

Mode et prix moyen de mobilisation :
Acquisition/location via CRUI ou aménageurs (prix estimé : 400–600 DH/m²)

Marché potentiel

- ✓ **Local** : GMS, supérettes, crémeries, hôtels et restaurants
- ✓ **National** : Réseaux de distribution agroalimentaire, marques distributeurs
- ✓ **International** : Afrique subsaharienne (produits laitiers pasteurisés), niche export halal Europe et MENA

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)