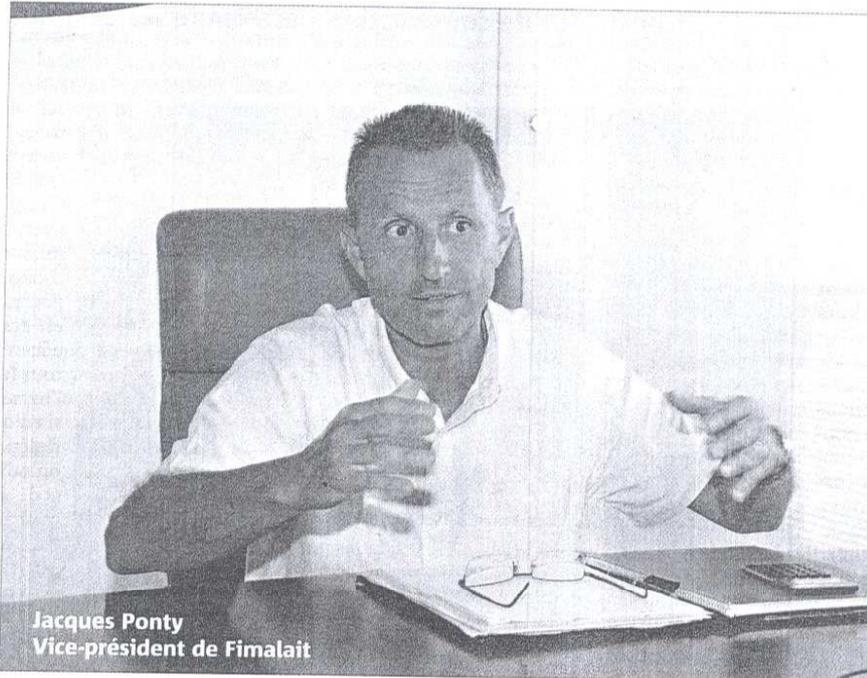


# Yaourt, boissons et desserts lactés : 14 kg consommés par an et par habitant

■ L'essentiel de la demande est exprimé en milieu urbain ■ Les boissons lactées constituent 60% de l'offre.  
■ Centrale laitière, Copag et Jibal se partagent le gros du marché.

Avec une consommation moyenne estimée à 14 kilogrammes par an et par habitant, le marché des produits laitiers frais (PLF) reste limité. Cependant, selon le vice-président de la Fédération interprofessionnelle marocaine du lait (Fimalait), Jacques Ponty, également PDG de la Centrale Laitière, il « présente un grand potentiel de développement eu égard à l'histoire des produits laitiers frais au Maroc ». La tradition de consommation des dérivés laitiers est certes fortement liée à la santé mais les industriels ont su y joindre aussi le plaisir de consommer en jouant la carte de l'innovation. La filière a en effet connu un développement régulier et accéléré depuis le début des années 2000. La croissance enregistrée annuellement variait de 7 à 8% jusqu'en 2011 où a eu lieu un essoufflement, dû à la conjoncture économique. Depuis, la demande ne croît plus qu'entre 1 et 2% par an. L'essentiel de la consommation est concentré dans les villes. Le taux de pénétration reste limité en milieu rural mais cette faiblesse est compensée, selon M. Ponty, par un accès direct au lait. La marge de progression reste donc significative, d'où l'optimisme



Jacques Ponty  
Vice-président de Fimalait

des industriels qui jouent la carte de l'innovation et de la diversification en alliant l'intérêt sanitaire (l'apport en vitamines, en calcium et équilibre intestinal, etc.) au plaisir et à la commodité de la consommation dans les ménages et à l'extérieur.

Outre l'innovation, les industriels disent investir régulièrement dans l'optimisation de l'hygiène et le contrôle de la chaîne de

froid. « Sécurité alimentaire et qualité de goût sont essentielles pour la qualité des PLF dont la durée de vie est très courte car il s'agit de produits vivants », souligne le vice-président de la Fimalait.

## Les prix sont restés stables depuis 2004

Pour s'assurer un approvisionnement régulier, les industriels apportent une assistance technique aux éleveurs, notamment dans le cadre du Plan Maroc Vert dont l'objectif premier est d'assurer l'autosuffisance. De l'ordre de 2,3 à 2,4 milliards de litres, la production devrait être portée à 3 milliards de litres en 2015. Actuellement, 60% de la production est destiné à la fabrication de lait frais pasteurisé et UHT et 40 à 45% aux produits laitiers frais.

Les boissons lactées ou yaourt à boire (les produits en gourde et les jus à base de lait) représentent 60% de la consommation de PLF. Ce qui est, selon le vice-président de la Fimalait, une spé-

des desserts et autres flans (produits dits gourmands). Les produits allégés en matières grasses ou light n'ont pas, de l'avis de M. Ponty, le vent en poupe. Leur part de marché est inférieure à 1%. L'offre demeure d'ailleurs restreinte : Jaouda Nature et Linéa 0% de Copag et la gamme Finesse 0% de la marque Chergui (Les Domaines Royaux). Centrale Laitière n'est pas pour l'instant sur ce créneau qui « pourrait être développé dans l'avenir », confie son DG.

Les ventes de PLF augmentent de 25 à 30% au cours du Ramadan et en période estivale. Elles se font à hauteur de 85% dans le circuit traditionnel (les petites épiceries et les mahlabates) et de 15 à 20% dans la grande distribution. Ce marché est contrôlé à hauteur de 60% par l'opérateur historique, la Centrale Laitière, suivie de Copag -Jaouda- avec 22% et Jibal avec 7%. Chergui, avec une stratégie de niche, se positionne sur des produits à forte valeur ajoutée. Une centaine d'entreprises et autres coopératives laitières sont aussi présentes sur ce segment de marché mais en raison de la complexité technique de la fabrication de dérivés laitiers et de l'importance des investissements, elles n'ont qu'une production réduite.

Les importations sont, elles aussi, insignifiantes. Aucune estimation chiffrée n'est avancée par la Fimalait, mais un tour dans les circuits de vente permet de constater la modicité de l'offre. Motif avancé : les droits de douane élevés (30% à 80%, selon les produits) qui renchérissement de 8 à 9 DH le pot de yaourt, alors que le prix des produits locaux varie d'un dirham à 5 DH (pour les boissons et jus à base de lait). Ces prix n'ont pas changé depuis 2004, dit-on à la Fimalait ■

AZIZA BELOUAS

## Pas d'importation de lait frais pour Ramadan

A la veille du Ramadan, les industriels laitiers constituent leurs stocks de lait du fait que la demande augmente de 60% durant cette période. S'il y a quelques années, les industriels, pour éviter une pénurie, recouraient à l'importation de lait UHT, cette année ils n'auront pas à le faire. Ayant bénéficié d'une autorisation d'importation de lait en poudre sans droits de douane, ils réserveront le lait collecté pour la fabrication de lait frais pasteurisé et UHT, alors que le lait en poudre sera utilisé pour la production des produits laitiers frais. Sans compter que cette année, Ramadan coïncide avec la période de haute lactation qui prendra fin le 1<sup>er</sup> août ■

POUR S'ASSURER UN APPROVISIONNEMENT RÉGULIER, LES INDUSTRIELS APPORTENT UNE ASSISTANCE TECHNIQUE AUX ÉLEVEURS, NOTAMMENT DANS LE CADRE DU PLAN MAROC VERT DONT L'OBJECTIF PREMIER EST D'ASSURER L'AUTOSUFFISANCE. LA PRODUCTION DEVRAIT ÊTRE PORTÉE À 3 MILLIARDS DE LITRES EN 2015

cificité du marché marocain. Les consommateurs sont essentiellement les enfants et les jeunes adultes. Les 40% restants sont constitués des yaourts fermes et brassés,