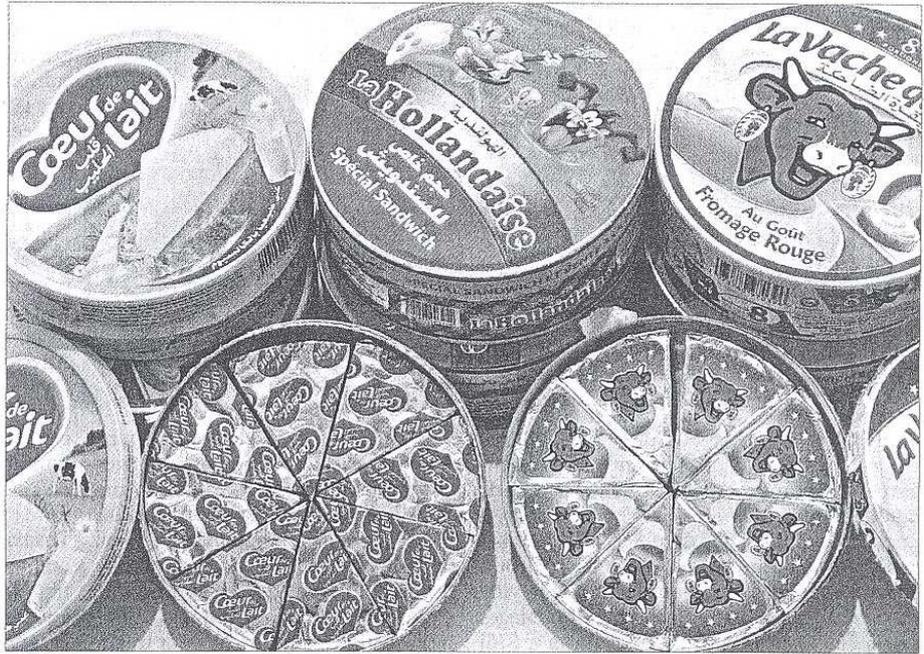


Fromages : 56 000 tonnes consommées en 2013

■ Les Marocains préfèrent le fondu aux pâtes sèches et pressées ■ La production locale est majoritairement réalisée par Les Fromageries Bel, Les Fromageries des Doukkalas et Margafrique ■ Plus de 40 marques sont proposées sur le marché.

Le fromage ne serait-il pas encore bien introduit dans les habitudes de consommation des Marocains ? Les dernières statistiques communiquées par les professionnels le suggèrent : la consommation moyenne par habitant est seulement d'un kilogramme par an. Ils avancent également que les Marocains préfèrent le fromage fondu qui représente plus de 70% de la consommation. Le reste est constitué des autres fromages (pâte sèche et pâte pressée). Deux arguments sont avancés pour expliquer cette prédominance du fromage fondu : le prix de vente conseillé est abordable (environ 10 DH la boîte de 8 portions) et la conservation ne nécessite pas obligatoirement la réfrigération. Sans compter que la vente à l'unité facilite l'acte d'achat pour certaines catégories de consommateurs. A ce propos, il faut noter que 73,7% des ventes de fromage sont réalisées par le circuit traditionnel et 26,1% par la distribution moderne. Selon les professionnels, le fondu est acheté tout au long de l'année, tandis que la demande pour les autres types de produits est saisonnière. Ainsi des pâtes pressées (Edam) et



des fromages frais (Jben), très consommés pendant Ramadan.

Les importations tournent autour de 10 000 tonnes par an

Estimé à 56 400 tonnes en 2013 par Euromonitor International, le marché du fromage est très atomisé. On y recense plus d'une quarantaine de marques produites

par plusieurs sociétés, locales et étrangères. Les importations tournent autour de 10 000 tonnes par an, d'après les statistiques de l'Office des changes. L'offre locale de fromage fondu provient à hauteur de 46% des Fromageries Bel (la Vache qui rit, les Enfants, Kiri), indique un professionnel. Les Fromageries des Doukkalas (Cœur de lait, Carré crème) et Margafrique (la Hollandaise) produisent respectivement 23% et 11%. Toutes catégories de produits confondues (importations et exportations), les statistiques d'Euromonitor International placent toujours les Fromageries Bel en première position avec 39,4% des parts de marché en 2013. Margafrique se retrouve avec 5,5% et Les Fromageries des Doukkalas avec 3,4%.

Les marques les plus demandées sont la Vache qui rit, Cœur de lait, Kiri, la Hollandaise et Carré crème. D'origine française et vendue dans le monde entier, la Vache qui rit détient 31,3% du marché du fondu en 2013. A la deuxième place,

arrive Cœur de lait avec 9%, suivi de Kiri avec 6,9%, de la Hollandaise avec 5,5% et de Carré crème avec 3,4%.

Pour consolider leur position, les opérateurs se livrent une bataille sans merci sur le champ de l'innovation et de la diversification. Ainsi, les Fromageries des Doukkalas a élargi ses deux gammes, Cœur de lait et Carré crème, en introduisant sur le marché des packagings de 8, 16, 64 et 96 portions pour se conformer à la consommation familiale ou dans les *mahlabates* (laiteries). Ces deux marques ont une forte présence nationale puisqu'elles sont vendues dans 70 000 points de vente. Cette société cible la famille avec comme cœur de cible les enfants, en mettant l'accent sur l'apport nutritionnel de son produit qui est proposé en format sandwich, en crème à tartiner et en triangle. Le leader du marché du fondu, quant à lui, a diversifié son offre en lançant la Vache qui rit au goût de l'emmental, du gruyère et au fromage rouge (Edam) ■

A.B.

Une consommation de près de 80 000 tonnes attendue en 2018

Selon Euromonitor, le marché du fondu totalise près de 3 milliards de DH en 2013 sur un montant total de l'ordre de 4,8 milliards en 2013. En volume, le marché marocain est plus important que ceux de l'Algérie et de la Tunisie, deux pays où la consommation est respectivement de 25 500 tonnes -dont 14 600 tonnes de fondu- et 24 800 tonnes -dont 17 300 tonnes de fondu. Le marché marocain du fromage devrait continuer à croître durant les prochaines années pour atteindre 78 200 tonnes en 2018, soit une hausse de 38,6% par rapport à 2013 et un doublement sur 10 ans. Le poids du fondu devrait rester dans les mêmes proportions ■