

# Stratégie. Aiguebelle investit et change d'usine

Acteur historique dans l'industrie du chocolat, Aiguebelle vient de célébrer son 150<sup>e</sup> anniversaire. Pour l'occasion, l'opérateur annonce la modernisation de son outil de production.



Wiam Amiri  
w.amiri@leseco.ma

Membre du groupe Omnipar et marque de la Compagnie chérienne de chocolaterie, la plus ancienne chocolaterie marocaine, Aiguebelle est née en 1868 sous l'impulsion des moines de l'abbaye française du même nom, située aux confins du Dauphiné et de la Provence. En 1941, les moines choisissent de s'installer au Maroc. Depuis, Aiguebelle élabore des chocolats et confiseries afin de satisfaire tous les goûts et besoins. À l'occasion de son 150<sup>e</sup> anniversaire, Amine Berrada, directeur général d'Aiguebelle, a annoncé un investissement de 300 millions de dirhams. Cette somme, qui entre dans le cadre de la Vision 2021 d'Aiguebelle, permettra à l'entreprise de poursuivre sa modernisation et de construire, à partir de 2019, une nouvelle usine à Bouskoura avec une centaine de nouveaux emplois à la clé. Au total, Aiguebelle, qui compte plus de 500 collaborateurs au Maroc, aura investi 600 millions de dirhams sur la période 2010-2021. Forte d'un savoir-faire qui puise dans un siècle et demi de fa-

brication du chocolat, Aiguebelle perpétue, depuis quinze décennies, la tradition de qualité qui fait la renommée de ses créations. L'exigence dans le choix de ses matières premières - issues en premier lieu de pays africains, tels que la Côte d'Ivoire ou le Ghana - l'excellence de ses maîtres-chocolatiers et un travail permanent de Recherche et développement (R&D), ont ainsi permis à la marque de conforter sa position de leader du chocolat sur le marché B to B (professionnels), et d'acteur majeur sur le marché B to C (consommateurs directs). En 2017, Aiguebelle a réalisé un chiffre d'affaires de 252 millions de dirhams, en progression de 43% sur les quatre dernières années. Aiguebelle a également renforcé sa pré-

sence dans le monde, exportant sa production à plus d'une dizaine de pays en Afrique et au Moyen-Orient. Parce qu'elle accorde une grande importance à l'innovation, l'entreprise est dotée d'une entité R&D qui permet à la marque de se réinventer constamment. Que ce soit pour le design évolutif de ses produits existants ou à venir, Aiguebelle a voulu s'adapter aux évolutions du marché et aux attentes de ses clients, qu'ils soient des consommateurs ou des professionnels. Son laboratoire de contrôle physicochimique lui permet d'accompagner tous les développements des produits et des innovations, avec des analyses et des contrôles réguliers.

## Accompagnement

En vue de répondre au mieux aux attentes des Marocains, Aiguebelle a aussi fait le choix de consolider son rôle de marque citoyenne. Avec l'objectif de transmettre son expertise au plus grand nombre et de structurer la filière de pâtisserie, l'entreprise va lancer l'Aiguebelle Academy : une initiative qui vise à offrir à ses clients B to B, aux chefs pâtisseries et aux futurs professionnels, toute l'étendue du savoir-faire de la société dans le domaine du chocolat. Cet engagement marque une étape supplémentaire dans le travail mené par Aiguebelle, en faveur de la transmission auprès des nouvelles générations. Pour rappel, en partenariat avec l'OPFPIPT depuis 2005 et jusqu'à 2013, le concours de chocolaterie Aiguebelle a permis à des milliers de jeunes, issus d'écoles et d'instituts privés et publics, de formations dans les métiers de la restauration, d'être encouragés dans leur quête d'excellence. Présente sur les réseaux sociaux, Aiguebelle consacre pour son public de professionnels une recette par semaine, un masterclass par mois (organisés dans un total de 6 régions en 2018), en plus d'astuces et de conseils publiés tout au long de l'année. ●



**Le programme de modernisation d'Aiguebelle nécessite un investissement de 300 millions de DH.**

## - 3 questions -

Amine Berrada  
Directeur général  
d'Aiguebelle



### Quelle est votre position par rapport à la filière artisanale ? Et est-ce que vous envisagez d'ouvrir des points de vente ?

Nous faisons de l'artisanal. En plus d'avoir des technologues qui viennent accompagner notre encadrement industriel et R&D, notre chocolatier, Chef Youssef, qui est là pour accompagner les pâtisseries afin d'améliorer leur savoir-faire, lui-même va faire des formations chez les meilleurs artisans notamment en France. Donc, notre chef fait au moins deux formations à la pointe des nouveautés en pâtisserie et en chocolaterie artisanale. Aujourd'hui nous faisons de l'artisanal pour se faire plaisir, mais notre objectif est qu'à un moment donné, nous puissions le développer. Ce ne sera pas pour 2019, mais sûrement après.

### Est-ce que vous pensez que votre plateforme industrielle est suffisante pour accompagner votre développement stratégique ?

Notre plateforme industrielle est en pleine métamorphose. Si je devais faire la caricature, je dirais qu'Aiguebelle est en métamorphose : Elle a 150 ans mais pas une ride ! C'est une gazelle qui est là en train de gambader et d'accélérer 600 millions de dirhams d'investissements, veut dire que nous sommes en train de changer toutes nos machines, d'investir dans d'autres activités ultra-performantes et d'augmenter nos capacités. Et de là la décision d'investir dans une nouvelle usine à Bouskoura.

### Ily a quelques années, le Maroc a connu l'arrivée massive de plusieurs marques de chocolats positionnées haut de gamme. Quelle est la position d'Aiguebelle dans ce sens ?

Aiguebelle est en transformation et en croissance. Il y aura donc beaucoup de surprises dans les prochains mois. Évidemment pour des raisons de concurrence, je ne peux pas les dévoiler à ce jour, mais nos investissements, vous allez les voir concrètement sur le marché. Je pense que le consommateur aura le plaisir de découvrir ces nouveautés et innovations. ●