

## Chiffres-clés

7,6

Progression annuelle du CA  
en 2018

58.000

Consommation de fromage en 2018  
(en tonnes)

1,2

Consommation annuelle de fromage  
par personne (en kg)

1%

Pourcentage de Marocains consommant  
du fromage industriel

# Consommation. Le fromage pas trop prisé par les Marocains !

Sunergia a réalisé une étude sur le marché du fromage et l'intérêt que portent les Marocains à ce produit. Le groupe a décortiqué le volume de consommation et la satisfaction des Marocains quant au choix proposé sur le marché national. Détails.

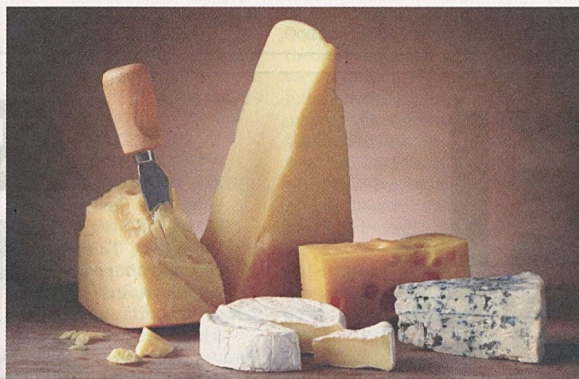
**Sanae Raqui**

s.raqui@leseco.ma

Sunergia, groupe spécialisé dans les études marketing au Maroc et en Afrique, s'est intéressé au marché national du fromage. Pour son étude réalisée sur le sujet, Sunergia a interrogé 1.000 personnes. La structure de l'échantillon a été redressée de façon à coïncider avec la structure de la population marocaine issue du recensement du Haut-Commissariat au plan (RGPH 2014). Premier constat de cette étude: le marché affiche une tendance haussière, malgré des consommateurs marocains peu amateurs.

### Les Marocains friands

Les résultats de l'enquête sur le terrain font ressortir qu'une grande majorité de Marocains consomment du fromage industriel. Les femmes se disent davantage consommatrices que les hommes (86% vs 77%). L'analyse par milieu d'habitation et par catégorie socioprofessionnelle (CSP) révèle des écarts assez importants. Pour Sunergia, les fromages industriels sont consommés par les trois quarts de la population rurale face à 86% en zone urbaine. «La consommation est étroitement liée au niveau de vie des habitants, puisque les CSP les plus élevées sont plus consommatrices (92%) vs 73% pour les CSP D/E», détaille l'étude dans ce sens. Par zone géographique, il y a davantage de consommateurs dans les grandes villes comme



Casablanca et Rabat, tandis que la consommation de fromage est plus modeste dans la région Nord. Les équipes de Sunergia ont interrogé l'échantillon sur sa satisfaction quant au choix qui lui est offert sur le marché national. 81% consommateurs se disent satisfaits. Parmi eux, 45% sont très satisfaits et 36% sont plutôt satisfaits. Sunergia explique que «ce sont ces derniers ainsi que les 19% d'insatisfaits qui ne manqueront certainement pas d'interpeller les professionnels du secteur. En adaptant mieux leur offre aux besoins des consommateurs, ils arriveront à n'en pas douter à augmenter la consommation de fromage à l'image d'autres pays voisins». En termes de CSP, l'étude démontre que les CSP les plus aisées sont plus exigeantes car habituées à plus de variétés découvertes lors de voyages à l'étranger, et moins satisfaites

que les autres CSP. Les taux de satisfaction obtenus chez les CSP A et B sont de 71% contre 86% chez les plus défavorisées.

### Un marché en évolution

Dans le détail, et selon les statistiques avancées par les collaborateurs de Sunergia, le marché marocain des fromages a connu, ces dernières années, une croissance assez soutenue (6,4% en 2010 pour atteindre 7,6% en 2018). D'après les statistiques du secteur, 58.000 tonnes ont été consommées en 2018, tous fromages confondus. Par habitant, cela correspond à peu près à 1,2 kg par an en moyenne, «ce qui est très faible en comparaison avec d'autres pays à forte consommation comme la France, l'Islande, l'Allemagne, l'Italie... où la consommation moyenne par habitant varie de 20 à 26 kg/an. Quant à nos voisins africains, les Tunisiens consomment trois fois

plus de fromage que nous (3,7 kg/an) et les Égyptiens près de dix fois plus (10 kg/an)», explique l'étude. Les types de fromages consommés sont également très différents selon les pays. En France par exemple, le fromage fondu représente moins de 10% de la consommation alors qu'au Maroc ou en Tunisie, le marché est dominé par la consommation des fromages fondus en portions, largement préférés aux pâtes sèches et pressées, et qui représentent près de 70% de la consommation.

### Structure du marché

Sunergia explique également la composition du marché national. Il s'avère que la majorité de la production locale est assurée par trois principaux acteurs du fromage industriel: Les Fromageries Bel, La Fromagerie des Doukkala et Fromital. Le premier, filiale du groupe Bel, est le leader à l'échelle nationale avec plus de la moitié de part de marché (55%) et des marques de fromages industriels La Vache qui rit, Kiri et Les Enfants. Les Fromageries des Doukkala, né en 1998 de l'association de Centrale Danone (ex-Centrale Laitière) et du groupe international fromager Bongrain, détient un peu plus de 20% de PDM. Fromital détient environ 7% du marché. Le reste du marché est réparti entre d'autres producteurs locaux ainsi que les produits importés. Pour ce qui est des importations, le Maroc a importé pour 853 MDH en 2017, selon les chiffres de l'Office des changes. Ce montant est en hausse de 33% par rapport à 2015. Les principales sources des fromages importés sont l'Europe (France, Espagne, Allemagne, Belgique...).