



**Nota sectorial  
La carne  
bovina en Marruecos**

Julio - 2025

Esta nota sectorial ha sido elaborada por:

**Djibril Diouf**

Bajo la supervisión de la Antena de Igape [Marruecos]

## Índice general

1. Introducción .....	3
2. Contexto general.....	4
3. Producción y consumo de carne.....	5
4. Importaciones .....	6
5. Proveedores .....	8
5.1. Carne importado .....	9
5.2. Canal de distribución.....	10
6. Marco normativo y requisitos Sanitarios .....	10
6.1. Aranceles e impuestos aplicables .....	11
6.2. Normativas veterinarias y sanitarias (ONSSA).....	11
6.3. Procedimientos de certificación e importación .....	12
7. Oportunidades .....	12
8. Otros .....	14
8.1. Costes carne de ternera en restaurantes .....	14

## 1. Introducción

El sector cárnico en Marruecos constituye un pilar esencial de la economía agrícola y agroalimentaria del país. Comprende la producción, transformación y comercialización de carnes rojas principalmente de origen bovino, ovino y caprino, así como de carnes blancas, especialmente aves de corral. Su importancia radica tanto en el abastecimiento del mercado interno como en su papel como generador de empleo en zonas rurales.

La producción de carne en Marruecos está profundamente influenciada por las tradiciones culturales y religiosas, lo cual se refleja en los hábitos de consumo y en la estructura del sistema productivo. El país magrebí se posiciona entre los países africanos con mayor consumo per cápita de carne roja, alcanzando aproximadamente los 17 kg por habitante al año, con un predominio del consumo de carne bovina. Esto último, se debe al aumento del poder adquisitivo, la urbanización y el cambio en los patrones alimentarios.

Con el objetivo de modernizar el sector, el gobierno marroquí ha puesto en marcha diversas políticas a través del Plan Marruecos Verde y su continuidad con la estrategia "Génération Green 2020-2030". Estas iniciativas buscan mejorar la productividad ganadera, asegurar la trazabilidad sanitaria, y fomentar la inversión a lo largo de toda la cadena de valor.

Sin embargo, el sector aún enfrenta retos importantes, como la fragmentación de la producción, la dependencia de las precipitaciones (pluviometría) y la necesidad de modernizar las infraestructuras de transformación y distribución.

## 2. Contexto general

El sector cárnico desempeña un papel fundamental dentro de la agricultura marroquí, representando una fuente clave de ingresos para los pequeños y medianos productores rurales. Según datos del Ministerio de Agricultura, el subsector ganadero representa aproximadamente el 30% del valor agregado agrícola, y la carne constituye el componente más importante del consumo proteico animal en el país.

La actividad ganadera está mayoritariamente ligada a sistemas tradicionales y extensivos, con un bajo grado de industrialización en la mayoría de las explotaciones. Sin embargo, en los últimos años el gobierno ha impulsado programas de modernización ganadera a través de iniciativas como el Plan Marruecos Verde y la Estrategia "Génération Green 2020-2030", mencionada anteriormente.

El consumo cárnico en Marruecos está dominado por tres tipos de carne: avícola, ovina/caprina y bovina. La carne de pollo es la más consumida debido a su accesibilidad y precio, mientras que la carne ovina tiene una fuerte presencia cultural y religiosa, especialmente durante festividades como el Eid al-Adha (fiesta del cordero).

La producción nacional cubre parte de la demanda en los segmentos bovino y ovino, pero no alcanza a satisfacer completamente las necesidades de carne de la población, lo que abre espacio a las importaciones.

Marruecos cuenta con aproximadamente 3 millones de cabezas de ganado, entre las que se encuentran las siguientes razas:

### Razas autóctonas:



Race Brune de l'atlas



Race Oulmès-Zaër



Race Tidili

### Algunas razas importadas:



Race Limousin (Francia)



Race Nelore (Brazil)



Race Charolaise (Francia)

### 3. Producción y consumo de carne

La producción local de carne en Marruecos ha experimentado una reducción significativa en los últimos años, atribuida principalmente a las condiciones climáticas adversas que han afectado gravemente al sector ganadero. Desde el último censo realizado en 2016, el número de cabezas de ganado bovino y ovino ha disminuido aproximadamente un **38 %**, según datos oficiales del Ministerio de Agricultura y declaraciones recientes del gobierno.

Las sequías consecutivas han provocado un descenso sostenido en las precipitaciones, con una media anual en 2025 un 53 % por debajo del promedio de los últimos 30 años. Esta situación ha reducido drásticamente la disponibilidad de pastos y forraje natural, afectando especialmente a las regiones de Doukala y Souss-Massa, donde los embalses presentaban niveles críticos de llenado del 2 % y 15 %, respectivamente. A nivel nacional, el índice medio de ocupación de las presas se situaba en torno al 26 %, obligando a priorizar el abastecimiento de agua potable por encima del riego agrícola.

Como consecuencia de estas condiciones, el número de animales sacrificados anualmente ha caído por debajo de los **200.000 cabezas**, lo que ha generado un desajuste entre la oferta y la demanda de carne en el mercado nacional. Este déficit productivo ha repercutido directamente en el aumento de los precios de venta al consumidor, con especial impacto sobre los hogares de menores ingresos.

La situación alcanzó tal gravedad que, por primera vez en décadas, el rey Mohammed VI instó a la ciudadanía a no sacrificar ovejas durante la festividad de Eid al-Adha en 2025, con el objetivo de preservar el rebaño nacional y mitigar la presión sobre el mercado ganadero.

En la siguiente tabla, se puede observar una comparación respecto al coste de la carne bovina, tanto local como importada. El precio final en los supermercados o carnicerías está en el intervalo de los 100 y 120 MAD/kg (9 y 11 €, aproximadamente).

<b>PRECIO MAYORISTA ESTIMADO</b>		
<b>Tipo de carne</b>	<b>MAD/kg</b>	<b>€/kg</b>
Carne bovina local	80 – 95	7,41 – 8,80
Carne importada (España)	75 – 80	6,94 – 7,41
Carne importada (Brasil)	70 – 75	6,48 – 6,94

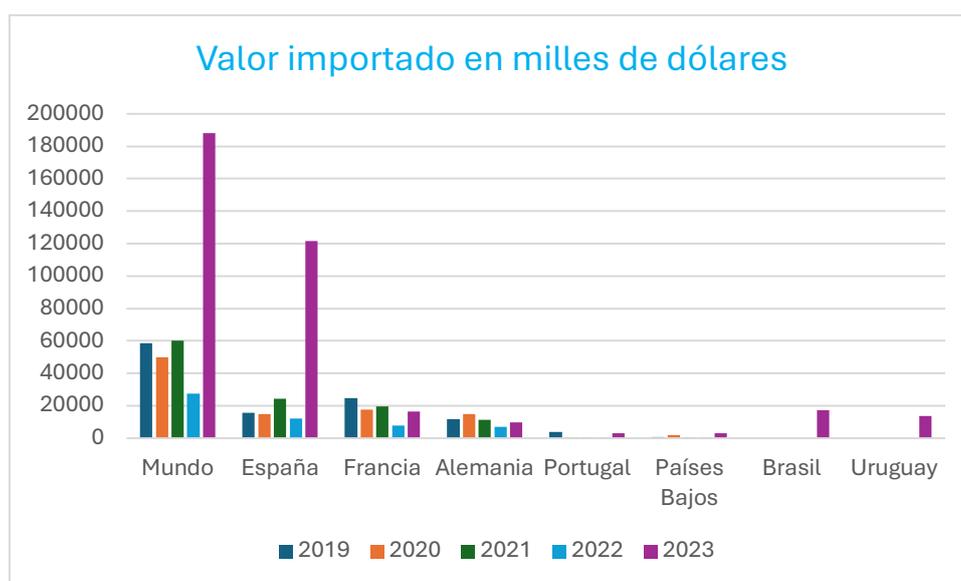
## 4. Importaciones

En los últimos años, Marruecos ha aumentado considerablemente sus importaciones de carne y animales vivos, en respuesta a la reducción de su censo ganadero y al crecimiento de la demanda interna. Esta tendencia se ha visto intensificada por factores como la sequía persistente, el aumento en los costos de los insumos y la presión inflacionaria sobre los productos agroalimentarios.

Durante los dos primeros meses de 2025, el país importó alrededor de **124 000** ovejas vivas, principalmente desde países de la Unión Europea, como España. Esta cifra representa cerca del 80 % del total exportado por la UE en ese periodo, consolidando a Marruecos como su principal destino para este tipo de ganado. La medida busca responder a la urgente necesidad de reconstituir los rebaños nacionales, diezmos por años consecutivos de sequía y una baja en las tasas de natalidad.

En el mismo periodo (enero-febrero de 2025), también se registró la entrada de **21 800** bovinos vivos y **704** toneladas de carne roja. Las autoridades marroquíes tienen previsto adquirir otras **30 000** cabezas para el verano de 2025, incluyendo lotes procedentes de España y Brasil. Solo en mayo de ese año, Marruecos importó más de **14 000** bovinos desde Brasil, lo que lo convirtió en el tercer mayor importador mundial de ganado vivo brasileño en ese mes.

En la siguiente tabla, se puede observar el valor importado en dólares de bovinos vivos. Países europeos como España, Francia, Alemania o Países Bajos son los principales proveedores de Marruecos, pero en los dos últimos años países como Brasil o Uruguay están creciendo como proveedores del país magrebí.



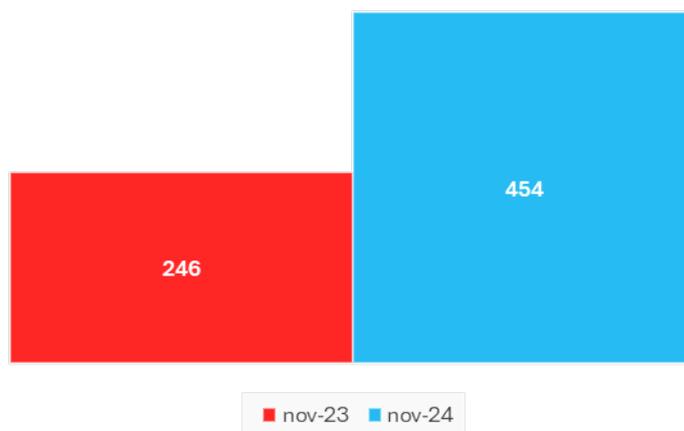
Fuente: Trade Map

Las importaciones de carne también han mostrado un crecimiento notable. En 2024, el gobierno marroquí autorizó una cuota libre de aranceles de hasta 20 000 toneladas de carne roja (fresca y congelada). De esa cantidad, hacia finales de diciembre ya se habían importado unas 10 000 toneladas.

Entre noviembre y diciembre de 2024, se importaron 1 424 toneladas, a un ritmo promedio de 272 toneladas semanales. Del total, el 94 % procedía de España, mientras que el resto llegó desde países como Brasil, Australia, Polonia y Argentina.

En cuanto al valor, las importaciones de ganado bovino y ovino ascendieron a 4.800 millones de dirhams (454 millones de euros aproximadamente) hasta noviembre de 2024, lo que representa un aumento del 83 % en comparación con los 2.600 millones de dirhams (246 millones de euros aproximadamente) registrados en el mismo periodo del año anterior.

#### Importación de ganado bovino y ovino (mill/€)



Fuente: Morocco world news

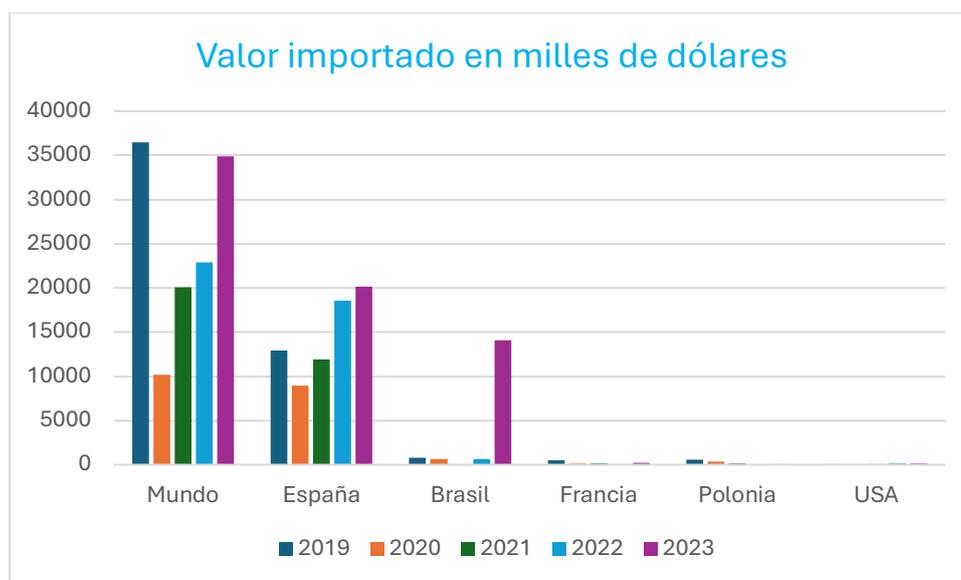
## 5. Proveedores

A nivel europeo uno de los principales proveedores de Marruecos es España y fuera del continente, países latinoamericanos como Brasil, Argentina o Uruguay son importantes suministradores del país magrebí y de otros de país africanos como Egipto.

En la siguiente tabla, se puede observar el valor importado de carne bovino por Marruecos en el periodo del 2019 al 2023.

### Producto: 0202 Carne de bovinos, congelada

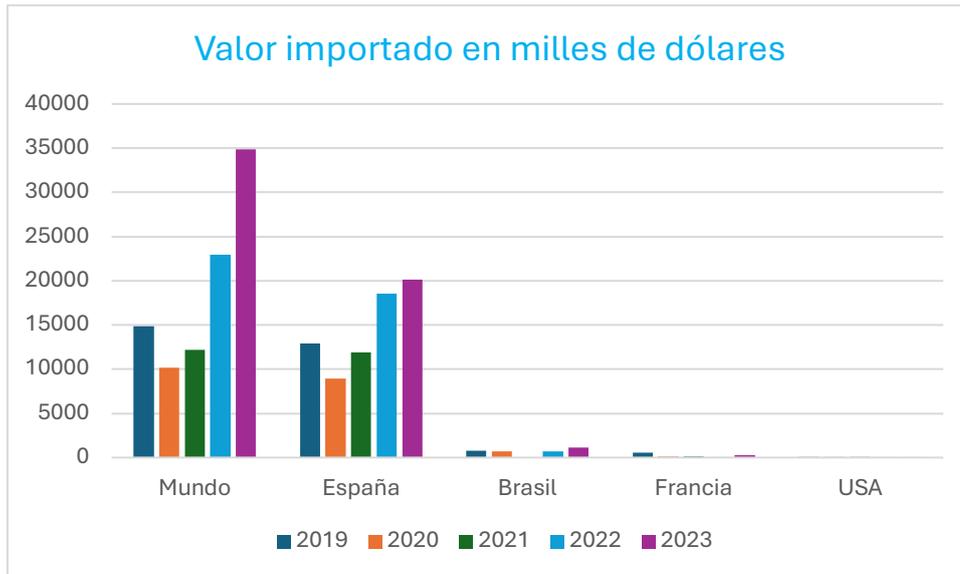
Tras una caída en las importaciones en 2020, se produjo una tendencia creciente en las importaciones de los productos incluido en partida 0202. Como se puede observar en la siguiente tabla, España se posiciona como el principal proveedor de Marruecos, seguido de Brasil, cuya presencia en el mercado está cobrando cada vez mayor protagonismo.



Fuente: Trade map

### Producto: 020230 Carne deshuesada, de bovinos, congelada

En la partida 020230, el valor de las importaciones es menor, pero se observa el mismo patrón que en la tabla anterior.



Fuente: Trade Map

## 5.1. Carne importado

### Carne congelada

- Representa la mayor parte del volumen importado, debido a su facilidad de conservación, logística y menor coste comparativo.
- Se importa principalmente deshuesada y en cortes industriales, destinados a transformación, restauración y mayoristas.
- Incluye cortes primarios (lomos, costillas, paletas, etc.) y subproductos comestibles.

### Carne refrigerada o fresca

- Su volumen es más limitado debido a los desafíos logísticos y a la necesidad de una cadena de frío continua muy rigurosa.
- Generalmente se importa en canales completas, medias canales o cortes específicos.
- Se dirige sobre todo a clientes de alto poder adquisitivo, carnicerías especializadas y restaurantes de gama alta.
- Suelen ser cortes de alta calidad, con origen en países europeos como España, Francia...
- La demanda ha crecido ligeramente en zonas urbanas con consumidores más exigentes y cadenas de distribución modernas.

## 5.2. Canal de distribución

Para la importación y distribución de los productos cárnicos o de animales vivos, es imprescindible estar registrado y contar con la autorización de la ONSSA. Algunos canales de distribución para la carne importada son los siguientes:

### Mayoristas autorizados

- Actúan como intermediarios clave entre importadores y minoristas.
- Operan en mercados centrales como Casablanca, Fez y Agadir...

Un ejemplo de lo anterior es el (SODIVIAS), compañía de distribución de carnes del Sahel en Agadir.

### Distribuidores especializados

- Gestionan logística, almacenamiento y distribución a puntos de venta minoristas
- Algunos también abastecen al canal HORECA (hoteles, restaurantes, catering)

Empresas como Casa Viande o la Grande Boucherie du Souss son algunos de ejemplos.

### Grandes superficies y retail Moderno

- Cadenas de supermercados como Marjane, Carrefour o Aswak Assalam ofrecen carne importada en sus secciones de frescos.

#### Precios en Marjane



Jarret de bœuf  
sans os 500g -...  
62,45 MAD

~5,76 €



Côte de bœuf 500g  
59,95 MAD

~5,55 €



Filet de bœuf 500g  
- FILIÈRE M  
97,45 MAD

~9,02 €

## 6. Marco normativo y requisitos Sanitarios

## 6.1. Aranceles e impuestos aplicables

Marruecos ha establecido una cuota libre de aranceles de 20 000 toneladas hasta el 31 de diciembre de 2024, aplicable a carne bovina, ovina y camélida de todos los orígenes. Fuera de esa cuota, los aranceles son extremadamente elevados, pudiendo aplicarse tasas de hasta un 200 % para la carne bovina y ovina. La cuota libre de aranceles todavía sigue en vigor.

Algunos cortes específicos como hamburguesas o carne picada (presentada en porciones pequeñas entre 45 g y 150 g con 17,5–21 % de grasa) tienen aranceles reducidos de 17,5 %, mientras que los cortes de canal completan entran en categorías con arancel que pueden llegar al 254 %, según la nomenclatura 0202.30.11.

Además, se aplican un IVA del 20 %, tasas parafiscales del 0,25 % y, cuando corresponde, derechos de importación del 10 %.

## 6.2. Normativas veterinarias y sanitarias (ONSSA)

La Oficina Nacional de Seguridad Sanitaria de Productos Alimentarios (ONSSA) regula la importación de carnes rojas (vacuno, ovino, caprino) mediante una lista oficial de países autorizados, que puede modificarse en caso de riesgo sanitario.

Además de lo anterior, especifica los modelos oficiales de certificados sanitarios veterinarios, armonizados con cada país exportador según acuerdos bilaterales. Para la carne bovina, existen modelos estandarizados validados conjuntamente con autoridades sanitarias de países exportadores autorizados

Todas las importaciones deben acompañarse de:

- Certificado sanitario oficial emitido por las autoridades del país exportador, en el modelo aprobado por ONSSA.
- Certificado de sacrificio Halal emitido por una entidad religiosa reconocida en el país de origen, para satisfacer las normas alimentarias locales.

Al llegar a Marruecos, las importaciones pasan por inspecciones veterinarias en fronteras, donde se verifica la documentación, las condiciones de transporte y almacenamiento (cadena de frío, etiquetado correcto) y se realizan muestreos para detección de residuos químicos y fármacos.

Los importadores deben contar con instalaciones de almacenamiento aprobadas por ONSSA, capaces de mantener las condiciones sanitarias adecuadas previas a la distribución local.

### 6.3. Procedimientos de certificación e importación

Los importadores (o representantes autorizados) deben presentar un dossier completo en el "guichet unique" de la Direction du Contrôle et de la Qualité (DCQ) en los puntos de entrada principales (Casablanca, Tánger, Agadir) o en otros puestos de inspección perimetrales. El dossier incluye:

- Solicitud de control (modelo oficial)
- Certificado sanitario veterinario original
- Certificado de origen
- Declaración aduanera
- Factura comercial
- Lista de empaque y conocimiento de embarque
- Cualquier otro documento exigido por la normativa

El control sanitario en los puntos de entrada a Marruecos consta de tres etapas:

- Control documental: Verificación de que todos los documentos (certificado sanitario, origen, factura, etc.) estén completos y correctos.
- Control físico e identidad: Inspección visual de la mercancía para confirmar que coincide con la documentación.
- Análisis de laboratorio (si procede): Se toman muestras para detectar residuos o contaminantes. Durante este proceso, la carne debe permanecer almacenada en condiciones controladas y bajo vigilancia aduanera.

Tras el procedimiento anterior, los resultados pueden ser los siguientes:

- Si los controles son satisfactorios, ONSSA emite un certificado sanitario de admisión, autorizando la entrada al mercado.
- Si se detectan incumplimientos, se emite un certificado de no admisión y la carne es rechazada (refoulement).

## 7. Oportunidades

Marruecos, con una población de más de 37 millones de habitantes y una creciente urbanización, muestra un aumento sostenido en la demanda de proteínas animales, particularmente carne de vacuno. Sin embargo, la producción nacional sigue siendo insuficiente para cubrir las necesidades internas, especialmente en situaciones de sequía o inestabilidad en los precios de los insumos agrícolas. Esto crea una brecha estructural entre la oferta local y la demanda nacional, que abre espacio para las importaciones.

Los segmentos de mercado con mayor potencial para exportadores de carne de vacuno son:

**Canales de distribución premium:** supermercados, carnicerías especializadas, cadenas de hoteles y restaurantes de gama media-alta buscan carne importada de alta calidad, especialmente cortes nobles (lomo, entrecot, solomillo).

**Sector HORECA** (hoteles, restaurantes, catering): exige productos con estándares internacionales de calidad, trazabilidad y presentación.

**Carne congelada y envasada al vacío:** con mayor vida útil, adecuada para zonas alejadas de los centros urbanos y para distribución moderna.

### 6.1 Recomendaciones estratégicas de entrada

Para los exportadores interesados en acceder al mercado marroquí, se recomiendan las siguientes estrategias:

**Homologación sanitaria previa:** obtener la autorización del organismo marroquí ONSSA (Office National de Sécurité Sanitaire des Produits Alimentaires) es un requisito indispensable para exportar carne de vacuno a Marruecos. El proceso incluye auditorías sanitarias, certificación de establecimientos y validación de protocolos de trazabilidad.

**Alianzas con importadores y distribuidores locales:** el mercado está dominado por operadores locales que gestionan la logística, los permisos de importación y la distribución. Establecer vínculos comerciales sólidos con ellos facilita la entrada y reduce barreras administrativas.

**Adaptación del producto al mercado:** ofrecer cortes específicos con preferencia en Marruecos (por ejemplo, carnes con hueso para ciertas preparaciones tradicionales), formatos familiares o institucionales, y etiquetado conforme a los requisitos locales (en francés y/o árabe).

**Participación en ferias sectoriales:** como el SIAM (Salon International de l'Agriculture au Maroc) en Meknes, donde se puede establecer contacto con compradores.

**Ofertas competitivas en precio-calidad:** debido a la sensibilidad del consumidor marroquí al precio, especialmente en segmentos populares, es clave ofrecer una buena relación calidad-precio para competir con productores locales o regionales (como Brasil, España o Francia).

## 8. Otros

### 8.1. Costes carne de ternera en restaurantes

Ochef



*Viandes Maturées*  
*qualité extra*

Tous nos plats sont préparés à la minute

<b>Entrecôte grillée</b> persillée et savoureuse	90 Dh
<b>Filet de Veau grillée</b> la pièce noble a la tendretégarantit	98 Dh
<b>Côte De Veau</b> pour les amateurs !	120 Dh
<b>Smoked Ribs</b> travers de veau marinés et fumés « 8 heures de cuisson »	110 Dh
<b>ChezBeef</b> rôti de viande hachée avec un coulé de fromage et salami de bœuf	88 Dh
<b>Emincés De Bœuf</b> à la crème parmesan et champignons frais	85 Dh

Mitmi



## Viandes

<b>BOUDIN DE BOEUF FAÇON « MITMI »</b> (aux épinards ou nature)	145 dhs
<b>ENTRECÔTE</b>	185 dhs
<b>NEW YORK STEAK</b>	185 dhs
<b>ASSORTIMENT DE GRILLADES CÔTE DE VEAU À L'OS</b>	195 dhs
<b>FILET DE BOEUF CHATEAUBRIAND</b>	230 dhs
<b>CHATEAUBRIAND</b>	230 dhs

Casa Galicia Casablanca

### Platos de la granja ...

**Paletilla de cordero – 280 dh** – pour deux personnes

Epaule d'agneau cuite au four à basse température, jus de cuisson réduit

**Solomillo de ternera – 160 dh**

Filet de bœuf de 200 gr grillé au four

**Entrecote de ternera – 140 dh**

Entrecôte de bœuf de 300 gr grillée au four

**Tomahawk de ternera – 280 dh** – 1 kg, pour deux personnes

Tomahawk de bœuf au gros sel grillé au four

**Medio pollo asado a la brasa – 105 dh**

Demi poulet grillé à la braise