

**Arrêté du ministre de l'agriculture et de la pêche maritime n°3873-15 du 8 safar 1437 (20 novembre 2015) fixant la liste des laboratoires privés agréés par l'Office national de sécurité sanitaire des produits alimentaires.**

(BO n°6428 du 07 janvier 2016, page 15)

**LE MINISTRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PECHE MARITIME,**

Vu le décret n°2-10-473 du 7 choual 1432 (6 septembre 2011) pris pour l'application de certaines dispositions de la loi n°28-07 relative à la sécurité sanitaire des produits alimentaires, notamment son article 74,

**ARRETE:**

**ARTICLE PREMIER.** - Est fixée au tableau annexé au présent arrêté, la liste des laboratoires privés agréés par l'Office National de Sécurité Sanitaire des Produits Alimentaires (ONSSA), prévue à l'article 74 du décret n° 2-10-473 susvisé.

Cette liste peut être consultée sur le site web dudit Office.

**ART. 2.** - Le présent arrêté sera publié au Bulletin officiel.

**Rabat, le 8 safar 1437 (20 novembre 2015)**

**Le Ministre de l'Agriculture et de la Pêche Maritime, Aziz AKHANNOUCH**

## Annexe

**A l'arrêté du ministre de l'agriculture et de la pêche maritime n°3873-15 du 8 safar 1437 (20 novembre 2015) fixant la liste des laboratoires privés agréés par l'Office national de sécurité sanitaire des produits alimentaires**

(abrogée et remplacée par l'arrêté n°1664-24 du 14 hija 1445 (21 juin 2024) - (BO n°7322 du 01/08/2024, p2107).  
-----

### Liste des laboratoires agréés par l'ONSSA

Nom du laboratoire agréé	Domaine d'activité	Types d'analyses (*)	Numéro de l'agrément	Adresse/Tél/Fax
<b>AGQ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Hygiène des aliments</li> <li>- Hygiène des eaux d'élevage et d'agro-industrie</li> </ul>	- Microbiologie hydrique pour l'hygiène des eaux d'élevage et d'agro-industrie	LA/01/2019	152, zone industrielle Sud-Ouest, 4ème étage-20800-MOHAMEDIA  Tél. : 05 23 31 49 26 Fax : 05 23 31 49 27
		- Microbiologie des aliments		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Chimie Alimentaire/ Analyses physicochimiques des produits alimentaires (Analyses de résidus de pesticides) :</li> <li>- Produits riches en eau : Légume-fruit/ Cucurbitacées</li> <li>- Produits à haute teneur en huile et teneur en eau intermédiaire : fruits et produits oléagineux.</li> <li>- Céréales</li> <li>- Menthe</li> </ul>		
		- Chimie Alimentaire/Analyses physicochimiques des produits alimentaires (Détermination des résidus de Dithiocarbamate) : Légumes-fruits /cucurbitacée et agrumes.		
<b>GAYA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Hygiène des aliments</li> <li>- Hygiène des eaux d'élevage et d'agro-industrie</li> <li>- Hygiène des surfaces</li> <li>- Hygiène de l'air</li> </ul>	- Microbiologie des aliments	LA/05/2019	Lot Al Kasbah N° 147-TEMARA  Tél. : 05 37 64 11 93 Fax : 05 37 64 11 93
		- Microbiologie hydrique pour l'hygiène des eaux d'élevage et d'agro-industrie		
		- Physico-chimie hydrique pour l'hygiène des eaux d'élevage et d'agro-industrie		
		- Microbiologie sur les surfaces		
		- Microbiologie sur l'air ambiant		
<b>LAB2A</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Hygiène des aliments</li> <li>- Hygiène des eaux destinées à l'agro-industrie ou à l'élevage</li> <li>- Hygiène des surfaces</li> <li>- Hygiène de l'air</li> </ul>	- Microbiologie des aliments	LA/06/2019	Villa Narjis, angle Avenue Al Haour et Rue Michmich/ Hay Riad 10100 RABAT
		- Biochimie des produits de la pêche		
		- Chimie des aliments : Résidus des pesticides sur les aliments d'origine végétale et aliments non		

Nom du laboratoire agréé	Domaine d'activité	Types d'analyses (*)	Numéro de l'agrément	Adresse/Tél/Fax
		<ul style="list-style-type: none"> <li>gras-sulfites et pH</li> <li>– Microbiologie hydrique pour l'hygiène des eaux d'élevage et d'agro-industrie</li> <li>– Physico-chimie hydrique pour l'hygiène des eaux d'élevage et d'agro-industrie</li> <li>– Microbiologie sur les surfaces</li> <li>– Microbiologie sur l'air ambiant</li> </ul>		Tél. : 05 37 57 53 32/33 Fax : 05 37 71 70 60
<b>AGROVET</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Hygiène des aliments</li> <li>– Hygiène de l'air</li> <li>– Hygiène des surfaces</li> <li>– Hygiène des eaux d'élevage et d'agro-industrie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Microbiologie des aliments</li> <li>– (A l'exception de la matrice mollusques bivalves pour le paramètre NM ISO 16649-3)</li> <li>– Physico-chimie des aliments –Produits de la pêche</li> <li>– Viandes, produits à base de viande et produits de la pêche</li> <li>– Céréales, légumineuses et produits dérivés</li> <li>– Aliments des animaux</li> <li>– Physico-chimie nutritionnelle (aliments des animaux, céréales et produits dérivés)</li> <li>– Microbiologie sur l'air</li> <li>– Microbiologie sur les surfaces</li> <li>– Microbiologie hydrique pour l'hygiène des eaux d'élevage et d'agro-industrie</li> <li>– Physico-chimie hydrique pour l'hygiène des eaux d'élevage et d'agro-industrie</li> </ul>	LA/01/2020	253-Lot El Wahda Route El Jadida – km 29,5 HAD SOUALEM Tél. : 05 22 96 47 47 Fax : 05 22 96 47 47
<b>LABOMAG</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Hygiène des eaux d'élevage et d'agro-industrie</li> <li>– Hygiène des aliments</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Microbiologie hydrique pour l'hygiène des eaux d'élevage et d'agro-industrie</li> <li>– Chimie hydrique pour l'hygiène des eaux d'élevage et d'agro-industrie</li> <li>– Microbiologie des aliments</li> <li>– Physico-chimie des aliments</li> <li>– Physico-chimie des aliments-chimie alimentaire et contaminants : <ul style="list-style-type: none"> <li>– Fruits et légumes.</li> <li>– Produits riches en eau (tomates, concombres, poivrons, melons).</li> <li>– Produits acides et riches en eau (fruits rouges : fraises, myrtilles, ...).</li> </ul> </li> </ul>	LA/02/2020	Boulevard Bangkok-Route de Zenata Km 10,5 –Sidi Bernoussi-20000- CASABLANCA Tél. : 05 22 34 68/90/95 Fax : 05 22 35 83 64

Nom du laboratoire agréé	Domaine d'activité	Types d'analyses (*)	Numéro de l'agrément	Adresse/Tél/Fax
		<ul style="list-style-type: none"> <li>– Produits riches en huiles : Produit gras (Olives, avocat et produits dérivés).</li> <li>– Chimie des aliments pour animaux</li> <li>– Biochimie et chimie des produits de la pêche</li> </ul>		
<b>LC2A</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Hygiène des aliments</li> <li>– Hygiène des eaux d'élevage et d'agro-industrie</li> <li>– Hygiène des surfaces</li> <li>– Hygiène de l'air</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Microbiologie des aliments</li> <li>– Physico-chimie des aliments</li> <li>– Physico-chimie des produits de la pêche</li> <li>– Physico-chimie des aliments pour animaux</li> <li>– Chimie des aliments : Résidus des pesticides sur des aliments d'origine végétales (Fruits, légumes et céréales)</li> <li>– Microbiologie hydrique pour l'hygiène des eaux d'élevage et d'agro-industrie</li> <li>– Physico-chimie hydrique pour l'hygiène des eaux d'élevage et d'agro-industrie</li> <li>– Microbiologie des surfaces</li> <li>– Microbiologie de l'air</li> </ul>	LA/03/2020	N°182 Zone Industrielle, MOHAMMEDIA  Tél. : 06 68 25 92 76 06 03 70 67 70
<b>LABOSFORT</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Hygiène des aliments</li> <li>– Hygiène des eaux d'élevage et d'agro-industrie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Microbiologie des aliments</li> <li>– Microbiologie hydrique pour l'hygiène des eaux d'élevage et d'agro-industrie</li> </ul>	LA/01/2021	94 rue Allal Ben Abdallah CASABLANCA Tél. : 05 22 44 77 76 Fax : 05 22 44 88 26
<b>QEE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Hygiène des aliments</li> <li>– Hygiène des eaux d'élevage et d'agro-industrie</li> <li>– Hygiène des surfaces</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Microbiologie des aliments</li> <li>– Physico-chimie des aliments</li> <li>– Microbiologie hydrique-pour l'hygiène des eaux d'élevage et d'agro-industrie</li> <li>– Physico-chimie hydrique-pour l'hygiène des eaux d'élevage et d'agro-industrie</li> <li>– Microbiologie des surfaces</li> </ul>	LA/02/2021	12, rue 11 Quartier LALLA SOUKAINA ZOUAGHA FES Tél. : 05 35 60 80 17 / 06 11 35 16 62 Fax : 05 35 60 81 32
<b>AGRO ANALYSES MAROC</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Hygiène des aliments</li> <li>– Hygiène des eaux d'élevage et d'agro-industrie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Microbiologie des aliments</li> <li>– Chimie des aliments (Histamine et ABVT)</li> <li>– Microbiologie hydrique pour l'hygiène des eaux d'élevage et d'agro-industrie</li> </ul>	LA/04/2021	19, rue zyaydah , 10160 Rabat Tél. : 05 37 75 40 80 Fax : 05 37 75 95 00
<b>IQUALAB</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Hygiène des aliments</li> <li>– Hygiène des eaux d'élevage et d'agro-industrie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Microbiologie des aliments</li> <li>– Microbiologie hydrique-pour l'hygiène des eaux d'élevage et d'agro-industrie</li> </ul>	LA/05/2021	N°1377, Aller principal, Parc Industriel sapino, 2 <sup>ème</sup> étage, bureau B7, Nouaceur CASABLANCA Tél. : 06 77 88 30 61 06 66 88 98 82

Nom du laboratoire agréé	Domaine d'activité	Types d'analyses (*)	Numéro de l'agrément	Adresse/Tél/Fax
<b>CASALAB FOOD ANALYSIS</b>	– Hygiène des aliments	– Microbiologie des aliments	LA/06/2021	Rés. Les pléiades 42, rue des hôpitaux CASABLANCA Tél. : 05 22 23 47 80 Fax : 05 22 47 33 04
<b>AGROLAB</b>	– Hygiène des aliments – Hygiène des eaux d'élevage et d'agro-industrie	– Physico-chimie des aliments	LA/01/2022	Km 11.5 ancienne route principale de Rabat Sidi Bernoussi CASABLANCA Tél. : 05 22 75 35 96 07 07 16 06 72 Fax : 05 22 75 36 95
		– Microbiologie des aliments		
		– Microbiologie hydrique pour l'hygiène des eaux d'élevage et d'agro-industrie		
<b>APACE LAB</b>	– Hygiène des aliments – Hygiène des eaux destinées à l'agro-industrie ou à l'élevage	– Microbiologie des aliments	LA/02/2022	9-11 Rue oued El Makhazine quartier Maamora-KENITRA Tél. 05 37 36 36 60
		– Physico-chimie des aliments		
		– Physico-chimie des produits de pêche		
		– Microbiologie hydrique pour l'hygiène des eaux d'élevage et d'agro-industrie		
<b>LAAGRIMA</b>	– Hygiène des aliments – Hygiène des eaux d'élevage et d'agro-industrie	– Physico-chimie hydrique pour l'hygiène des eaux d'élevage et d'agro-industrie	LA/03/2022	110 Route secondaire, lotissement Badr, Lot N°4, atelier 2 sidi Bernoussi, 20000, CASABLANCA Tél. 05 22 66 48 56 Fax : 05 22 31 69 90
		– Microbiologie des aliments		
		– Physico-chimie des produits de pêche		
<b>PRECISIA</b>	– Hygiène des eaux d'élevage et d'agro-industrie	– Microbiologie hydrique pour l'hygiène des eaux d'élevage et d'agro-industrie	LA/04/2022	N°1, 1er étage, Angle avenue El Moukawama et rue London, EL JADIDA Tél. : 05 23 34 34 63 Fax : 05 23 34 34 63
		– Physico-chimie hydrique pour l'hygiène des eaux d'élevage et d'agro-industrie		
<b>ELAM SAHARA</b>	– Hygiène des aliments	– Physico-chimie des aliments et des aliments pour animaux	LA/01/2023	Hay Kssikissat, Quartier Al Massira 1, appartement n°5, 2ème étage, angle av Lasarga av Idriss Al Aoual, DAKHLA Tél. : 08 08 57 15 81 06 68 29 49 00
		– Physico-chimie des aliments		
		– Microbiologie des aliments		
		– Physico-chimie des produits de la pêche		
<b>QUALILAB</b>	– Hygiène des aliments – Hygiène des eaux d'élevage et d'agro-industrie	– Microbiologie des aliments	LA/02/2023	6 rue ibn al jaouzi, quartier des hôpitaux 20360- CASABLANCA Tél. : 05 22 47 00 83/86 Fax : 05 22 47 00 89
		– Biochimie des produits de la pêche		
		– Microbiologie hydrique pour l'hygiène des eaux d'élevage et d'agro-industrie		
<b>3A LAB</b>	– Hygiène des aliments – Hygiène des eaux d'élevage et	– Microbiologie des aliments	LA/03/2023	Magasin N°1 ; Résidence Ali, Avenue Mohamed Bouziane, Hay
		– Physico-chimie des aliments		

Nom du laboratoire agréé	Domaine d'activité	Types d'analyses (*)	Numéro de l'agrément	Adresse/Tél/Fax
	d'agro-industrie	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Microbiologie hydrique pour l'hygiène des eaux d'élevage et d'agro-industrie</li> <li>– Physico-chimie hydrique pour l'hygiène des eaux d'élevage et d'agro-industrie</li> </ul>		Moulay Rachid Tél. : 05 22 12 07 56 06 61 32 33 88 06 61 20 22 64
<b>LABORALIM</b>	– Hygiène des aliments	– Microbiologie des Aliments	LA/04/2023	320 Bd Zerktouni, 4ème étage CASABLANCA Tél. : 05 22 20 19 20 06 60 93 30 72
<b>ELAM</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Hygiène des aliments</li> <li>– Hygiène des eaux d'élevage et d'agro-industrie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Physico-chimie des Aliments :</li> <li>– Résidus de dithiocarbamate dans les produits d'origine végétale.</li> <li>– Résidus des pesticides dans les aliments d'origine végétale selon les matrices suivantes :               <ol style="list-style-type: none"> <li>1- Les produits riches en eau : fruits à noyau-légumes fruits.</li> <li>2- Les produits acides et riches en eau : Fruits rouge et agrumes.</li> <li>3- Les produits riches en huile et à teneur intermédiaire en eau : Fruits riches en huile.</li> <li>4- L'haricot.</li> </ol> </li> <li>– Physico-chimie hydrique pour l'hygiène des eaux d'élevage et d'agro-industrie</li> </ul>	LA/05/2023	Bloc D1 N°171, Quartier Dakhla AGADIR Tél. 05 28 22 40 43 06 12 57 32 57
<b>LABOMAG SOUSS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Hygiène des aliments</li> <li>– Hygiène des eaux d'élevage et d'agro-industrie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Microbiologie des Aliments</li> <li>– Biochimie des produits de pêche</li> <li>– Chimie alimentaire- Contaminants organiques sur végétaux et produits végétaux :</li> <li>– Produits d'origine végétale : produits riches en eau (légumes fruits (tomate, concombre, poivron, melon) et légumineuses (haricot vert et petit pois)).</li> <li>– Produits d'origine végétale : Produits riches en eau (légumes fruits (tomate, concombre, poivron, melon) et légumineuses (haricot vert et petit pois)) et produits acides et riches en eau (agrumes).</li> <li>– Microbiologie hydrique pour l'hygiène des eaux d'élevage et d'agro-industrie</li> </ul>	LA/06/2023	Zone industrielle, n°958/B-80000 Ait Melloul AGADIR Tél. : 05 28 24 15 47
<b>LCN LABORATOIRE CHARLES NICOLE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Hygiène des aliments</li> <li>– Hygiène des eaux d'élevage et d'agro-industrie</li> <li>– Hygiène des surfaces</li> <li>– Hygiène de l'air</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Microbiologie des Aliments</li> <li>– Physico-chimie des Aliments</li> <li>– Microbiologie hydrique pour l'hygiène des eaux d'élevage et d'agro-industrie</li> <li>– Physico-chimie hydrique pour l'hygiène des eaux</li> </ul>	LA/07/2023	Résidence pasteur, 21 place pasteur, quartier des hôpitaux CASABLANCA Tél. : 05 22 26 72 42 05 22 48 19 78

Nom du laboratoire agréé	Domaine d'activité	Types d'analyses (*)	Numéro de l'agrément	Adresse/Tél/Fax
		d'élevage et d'agro-industrie		Fax : 05 22 20 47 43
		– Microbiologie sur les surfaces		
		– Microbiologie sur l'air		
<b>ANOUAL LABS</b>	– Hygiène des aliments	– Biologie moléculaire des aliments (fruits rouges)	LA/01/2024	252, route de l'oasis 3ème étage-oasis- CASABLANCA Tél. : 05 22 86 03 36/04 36 06 60 76 00 22 Fax : 05 22 86 04 97
<b>LPEE-CEREP</b>	– Hygiène des eaux d'élevage et d'agro-industrie	– Microbiologie hydrique pour l'hygiène des eaux d'élevage et d'agro-industrie	LA/02/2024	25, Rue d'Azilal, BP 13389, CASABLANCA Croisement Routes nationales 106 et 107 Tit Mellil Casablanca Tél. : 05 22 54 75/00 à 99 05 22 69 90 10 Fax : 05 22 30 15 50 05 22 69 90 34
		– Physico-chimie hydrique pour l'hygiène des eaux d'élevage et d'agro-industrie		
<b>AGRILABS</b>	– Hygiène des aliments – Hygiène des eaux d'élevage et d'agro-industrie	– Microbiologie des Aliments	LA/03/2024	552, Lot Maghreb Al Jadid. LARACHE Tél. : 06 62 82 43 83 05 39 52 08 87 Fax : 05 39 52 25 76
		– Chimie des Aliments		
		– Microbiologie hydrique pour l'hygiène des eaux d'élevage et d'agro-industrie		
<b>AGROKAL</b>	– Hygiène des aliments – Hygiène des eaux d'élevage et d'agro-industrie	– Microbiologie des Aliments	LA/04/2024	154 Rue 21 lot MOUNA AIN CHOCK CASABLANCA Tél. : 05 22 87 28 29
		– Microbiologie hydrique pour l'hygiène des eaux d'élevage et d'agro-industrie		
		– Physico-chimie hydrique pour l'hygiène des eaux d'élevage et d'agro-industrie		

(\*) Les intitulés des analyses et les références des méthodes retenues sont précisés dans la portée d'agrément octroyée au laboratoire.