

LISTE POSITIVE DES LABORATOIRES D'ANALYSES ET D'ESSAIS PRIVES AGREES PAR L'ONSSA DANS LE CADRE DE LA LOI 28/07
(Mise à jour N°02/2026 du 24/02/2026)

Nom du laboratoire agréé	Domaine d'activité	Types d'analyses (*)	Références de la portée d'agrément (**)	Adresse	Tél	Fax
QEE	Hygiène alimentaire	Microbiologie sur les aliments	N° LA/02/2021 Edité le 20/04/2021 et mise à jour le 17/05/2024 pour une extension et le 28/05/2025 suite à la veille normative Valable jusqu'au 20/04/2026 Portée Agrément QEE.pdf	12, rue 11 Quartier LALLA SOUKAINA ZOUAGHA FES	05 35 60 80 17 06 11 35 16 62	05 35 60 81 32
		Physico-chimie des aliments				
	Hygiène des eaux destinées à l'agro-industrie ou à l'élevage	Microbiologie des eaux				
		Physico-chimie des eaux				
AGRO ANALYSES MAROC	Hygiène alimentaire	Microbiologie sur les surfaces	N° LA/04/2021 Edité le 12/10/2021 et mise à jour le 08/10/2024 pour la veille normative et la suspension d'un paramètre et le 24/02/2025 suite à la levée de suspension d'un paramètre Valable jusqu'au 12/10/2026 Portée Agrément AAM.pdf	19, rue zyaydah, 10160 Rabat	05 37 75 40 80	05 37 75 95 00
		Chimie des aliments (Histamine et ABVT)				
	Hygiène des eaux d'élevage et d'agro-industrie	Microbiologie des eaux				
IQUALAB	Hygiène alimentaire	Microbiologie des aliments	N° LA/05/2021 Edité le 12/10/2021 et mise à jour le 23/03/2023 suite à un changement du local et suite à la veille normative, le 06/09/2024 suite à la veille normative et le 17/07/2025 suite à 2ème veille normative. Valable jusqu'au 12/10/2026 Portée Agrément IQUALAB.pdf	N°1377, Aller principal, Parc Industriel sapino, 2ème étage, bureau B7, Nouaceur CASABLANCA	06 77 88 30 61 06 66 88 98 82	-
	Hygiène des eaux d'élevage et d'agro-industrie	Microbiologie des eaux				
CASALAB FOOD ANALYSIS	Hygiène alimentaire	Microbiologie des aliments (en suspension)	N°LA/06/2021 Edité le 07/12/2021 et mise à jour le 10/11/2025 pour la veille normative Valable jusqu'au 07/12/2026 Portée Agrément CASALAB.pdf	Résidence les pléiades 42, rue des hôpitaux CASABLANCA	05 22 23 47 80	05 22 47 33 04
AGROLAB	Hygiène alimentaire	Physico-chimie des aliments	N°LA/01/2022 Edité le 28/04/2022 et mise à jour le 17/11/2025 pour une extension Valable jusqu'au 28/04/2027 Portée Agrément AGROLAB.pdf	Km 11.5 ancienne route principale de Rabat Sidi Bernoussi CASABLANCA	05 22 75 35 96 07 07 16 06 72	05 22 75 36 95
		Microbiologie des aliments				
	Hygiène des eaux d'élevage et d'agro-industrie	Microbiologie des eaux				
	Hygiène des surfaces	Microbiologie des surfaces				
APACE LAB	Hygiène alimentaire	Microbiologie des aliments	N°LA/02/2022 Edité le 26/08/2022 et mise à jour le 29/02/2024 pour une extension, le 08/01/2025 pour la veille normative et le 15/01/2026 pour une extension Valable jusqu'au 26/08/2027 Portée Agrément APACE LAB.pdf	9-11 Rue oued El Makhazine quartier Maamora-KENITRA	05 37 36 36 60	-
		Physico-chimie des aliments				
		Physico-chimie des produits de pêche				
	Hygiène des eaux destinées à l'agro-industrie ou à l'élevage	Microbiologie des eaux				
		Physico-chimie des eaux				
	Hygiène des surfaces	Microbiologie des surfaces				
LAAGRIMA	Hygiène des aliments	Microbiologie des aliments	N° LA/03/2022 Edité le 26/08/2022 et mise à jour le 11/08/2023 pour une extension et le 18/03/2025 pour une veille normative Valable jusqu'au 26/08/2027 Portée Agrément LAAGRIMA.pdf	110 Route secondaire, lotissement Badr, Lot N°4, atelier 2 sidi Bernoussi, 20000, CASABLANCA	05 22 66 48 56	05 22 31 69 90
		Physico-chimie des produits de pêche				
	Hygiène des eaux d'élevage et d'agro-industrie	Microbiologie des eaux				
ELAM SAHARA	Hygiène des aliments	Physico-chimie des aliments et des aliments pour animaux	N°LA/01/2023 Edité le 13/01/2023 et mise à jour le 20/12/2023 pour une extension et le 02/10/2025 pour une réduction Valable jusqu'au 13/01/2028 Portée Agrément ELAM SAHARA.pdf	Hay Kssikissat, Quartier Al Massira 1, appartement n°5, 2ème étage, angle av Lasarga av Idriss Al Aoual, DAKHLA	+212 8 08 57 15 81 +212 6 68 29 49 00	-
		Physico-chimie des aliments				
		Microbiologie des aliments				
		Physico-chimie des produits de la pêche				

QUALILAB	Hygiène des aliments Hygiène des eaux d'élevage et d'agro-industrie	Microbiologie des aliments	N°LA/02/2023 Edité le 19/01/2023 et mise à jour le 06/07/2023 pour la levée de la réserve sur le paramètre « Histamine » et le 30/04/2025 suite à la veille normative. Valable jusqu'au 19/01/2028 Portée Agrément QUALILAB.pdf	6 rue ibn al jaouzi, quartier des hôpitaux 20360-CASABLANCA	05 22 47 00 83/86	05 22 47 00 89
		Biochimie des produits de la pêche				
		Microbiologie des eaux				
3A LAB	Hygiène des aliments	Microbiologie des aliments	N° LA/03/2023 Edité le 13/02/2023 et mise à jour le 12/04/2023 suite à une rectification normative et le 17/07/2025 suite à la veille normative Valable jusqu'au 13/02/2028 Portée Agrément 3ALAB.pdf	Magasin N°1 ; Résidence Ali, Avenue Mohamed Bouziane, Hay Moulay Rachid	05 22 12 07 56	06 61 32 33 88 06 61 20 22 64
		Physico-chimie des aliments				
	Hygiène des eaux d'élevage et d'agro-industrie	Microbiologie des eaux				
		Physico-chimie des eaux				
LABORALIM	Hygiène des aliments	Microbiologie des Aliments	N° LA/04/2023 Edité le 05/06/2023 et mise à jour le 18/03/2025 pour une veille normative et le 15/09/2025 pour une extension Valable jusqu'au 05/06/2028 Portée Agrément LABORALIM.pdf	320 Bd Zerkoutouni, 4 ^{ème} étage CASABLANCA	05 22 20 19 20 06 60 93 30 72	-
		Chimie des aliments : résidus des pesticides dans les matrices suivantes : 1- Les produits acides et riches en eaux. 2- Les produits riches en eaux.				
	Hygiène des eaux d'élevage et d'agro-industrie	Microbiologie des eaux				
ELAM	Hygiène des aliments	Physico-chimie des Aliments Aliments : Résidus de dithiocarbamate dans les produits d'origine végétale. Résidus des pesticides dans les aliments d'origine végétale selon les matrices suivantes : 1- Les produits riches en eau : fruits à noyau-légumes fruits. 2- Les produits acides et riches en eau : Fruits rouge et agrumes. 3- Les produits riches en huile et à teneur intermédiaire en eau : Fruits riches en huile. 4-L'haricot. 5-Les herbes aromatiques. Résidus des pesticides hautement polaires : produits acides et riches en eau (fruits rouges et agrumes).	N° LA/05/2023 Edité le 16/10/2023 et mise à jour le 31/10/2024 pour une extension et le 28/05/2025 suite à la veille normative Valable jusqu'au 16/10/2028 Portée Agrément ELAM AGADIR.pdf	Bloc D1 N°171, Quartier Dakhla AGADIR	05 28 22 40 43 06 12 57 32 57	-
		Physico-chimie des Aliments				
	Hygiène des eaux d'élevage et d'agro-industrie	Physico-chimie des eaux				
LABOMAG SOUSS	Hygiène des aliments	Microbiologie des Aliments	N° LA/06/2023 Edité le 16/10/2023 Valable jusqu'au 16/10/2028 Portée Agrément LABOMAG SOUSS.pdf	Zone industrielle, n°958/B-80000 Ait Melloul AGADIR	05 28 24 15 47	-
		Biochimie des produits de pêche				
		Chimie alimentaire- Contaminants organiques sur végétaux et produits végétaux : -Produits d'origine végétale : produits riches en eau (légumes fruits (tomate, concombre, poivron, melon) et légumineuses (haricot vert et petit pois)). -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).				
	Hygiène des eaux d'élevage et d'agro-industrie	Microbiologie des eaux				
LCN	Hygiène des aliments	Microbiologie des Aliments	N° LA/07/2023 Edité le 20/12/2023 et mise à jour le 01/03/2024 pour un recours et le 02/06/2025 pour une extension et le 15/09/2025 pour l'extension des autres paramètres et la veille Valable jusqu'au 20/12/2028 Portée Agrément LCN.pdf	Résidence pasteur, 21 place pasteur, quartier des hôpitaux CASABLANCA	05 22 26 72 42 05 22 48 19 78	05 22 20 47 43
		Biologie moléculaire des aliments (fruits rouges et mollusques bivalves)				
		Microbiologie des Aliments par PCR				
		Physico-chimie des Aliments				
	Hygiène des eaux d'élevage et d'agro-industrie	Microbiologie des eaux				
		Physico-chimie des eaux				
	Hygiène des surfaces	Microbiologie sur les surfaces				
Hygiène de l'air	Microbiologie sur l'air					

ANOUAL LABS	Hygiène des aliments	Biologie moléculaire des aliments (fruits rouges)	N° LA/01/2024 Edité le 09/04/2024 et mise à jour le 05/09/2024 pour l'agrément d'autres paramètres Valable jusqu'au 09/04/2029 Portée Agrément ANOUAL LABS.pdf	252, route de l'oasis 3ème étage- oasis- CASABLANCA	05 22 86 03 36/04 36 06 60 76 00 22	05 22 86 04 97
		Microbiologie des Aliments				
		Chimie des aliments : résidus de pesticides dans les aliments d'origine végétale : -Produits riches en eau. -Produits acides riches en eau.				
LPEE-CEREP	Hygiène des eaux d'élevage et d'agro-industrie	Microbiologie des eaux	N° LA/02/2024 Edité le 17/05/2024 et mise à jour le 17/07/2025 suite à la veille normative Valable jusqu'au 17/05/2029 Portée Agrément LPEE CEREP.pdf	25, Rue d'Azilal, BP 13389, CASABLANCA Croisement Routes nationales 106 et 107 Tit Mellil Casablanca	05 22 54 75/00 à 99 05 22 69 90 10	05 22 30 15 50 05 22 69 90 34
		Physico-chimie des eaux				
AGRILABS	Hygiène des aliments	Microbiologie des Aliments	N° LA/03/2024 Edité le 17/05/2024 Valable jusqu'au 17/05/2029 Portée Agrément AGRILABS.pdf	552, Lot Maghreb Al Jadid. LARACHE	06 62 82 43 83 05 39 52 08 87	05 39 52 25 76
		Chimie des Aliments				
	Hygiène des eaux d'élevage et d'agro-industrie	Microbiologie des eaux				
AGROKAL	Hygiène des aliments Hygiène des eaux d'élevage et d'agro-industrie	Microbiologie des Aliments	N° LA/04/2024 Edité le 28/06/2024 et mise à jour le 26/12/2025 suite à la veille normative Valable jusqu'au 28/06/2029 Portée Agrément AGROKAL.pdf	154 Rue 21 lot MOUNA AIN CHOCK CASABLANCA	05 22 87 28 29	-
		Microbiologie des eaux				
		Physico-chimie des eaux				
AGQ	Hygiène des aliments	Chimie des aliments : résidus de pesticides dans : -Produits riches en eau : légumes et fruits/cucurbitacées. -Produits à haute teneur en huile et teneur en eau intermédiaire : fruits et produits oléagineux. -Produits riches en amidon et protéines : céréales/farine. -Menthe. -Produits divers : Thé. -Fruits et légumes.	N° LA/05/2024 Edité le 05/09/2024 et mise à jour le 17/07/2025 suite à la veille normative Valable jusqu'au 05/09/2029 Portée Agrément AGQ.pdf	Zone industrielle sud-ouest, n°152, 4ème étage Mohammedia	05 23 31 49 26	05 23 31 49 27
		Microbiologie des Aliments				
	Hygiène des eaux d'élevage et d'agro-industrie	Microbiologie des eaux				
GAYA	Hygiène des aliments	Microbiologie des Aliments	N° LA/06/2024 Edité le 05/09/2024 et mise à jour le 17/07/2025 suite à la veille normative Valable jusqu'au 05/09/2029 Portée Agrément GAYA.pdf	Lotissement Al kasbah n°147 Temara	05 37 64 11 93	05 37 64 11 93
	Hygiène des eaux d'élevage et d'agro-industrie	Microbiologie des eaux				
		Physico-chimie des eaux				
	Hygiène des surfaces	Microbiologie sur les surfaces				
CLIC LAB	Hygiène de l'air	Microbiologie sur l'air	N° LA/07/2024 Edité le 05/09/2024 et mise à jour le 21/02/2025 pour une extension et le 18/03/2025 pour la veille normative et un recours Valable jusqu'au 05/09/2029 Portée Agrément CLIC LAB.pdf	Allée des cactus sidi bernoussi Casablanca	06 60 17 37 25	05 22 35 08 83
	Hygiène des aliments	Microbiologie des Aliments				
	Hygiène des eaux d'élevage et d'agro-industrie	Microbiologie des eaux				
	Hygiène des surfaces	Microbiologie sur les surfaces				

LAB2A	Hygiène des aliments	Microbiologie des Aliments	N° LA/08/2024 Edité le 31/12/2024 et mise à jour le 19/01/2026 suite à un recours Valable jusqu'au 31/12/2029 Portée Agrément LAB2A.pdf	Villa Narjis, angle Avenue Al Haour et Rue Michmich Hay Riad 10100 RABAT	05 37 57 53 32 05 37 57 53 33	05 37 71 70 60
		Biochimie des produits de la pêche				
		Chimie des aliments : -Résidus des pesticides dans : Les produits riches en eau : légumes-fruits (Tomates, concombres, poivrons, melons), Les produits acides et riches en eau : agrumes (oranges, citrons, mandarines), Les produits riches en eau : fruits à pépins (pommes, poires), La Menthe, Les plantes aromatiques et médicinales : thé. -Sulfite et PH				
		Hygiène des eaux d'élevage et d'agro-industrie				
		Hygiène des surfaces				
IMPELAB	Hygiène des aliments	Microbiologie de l'air	N° LA/09/2024 Edité le 31/12/2024 et mise à jour le 17/11/2025 pour une extension Valable jusqu'au 31/12/2029 Portée Agrément IMPELAB.pdf	Quartier sidi ghanem 3, lot N° 7 route de safi - MARRAKECH	05 24 33 63 78 06 68 63 15 68	05 24 34 14 00
		Microbiologie des Aliments Chimie des aliments : Résidus des pesticides dans les produits riches en eau - Produits acides et riches en eau et produits riches en huiles.				
LC2A DAKHLA	Hygiène des aliments	Microbiologie des aliments, aliments pour animaux	N° LA/10/2024 Edité le 31/12/2024 Valable jusqu'au 31/12/2029 Portée Agrément LC2A DAKHLA.pdf	Quartier El Mountazah lot n°92 3ème étage- DAKHLA	06 68 25 92 76 06 03 70 67 70	-
	Hygiène des eaux d'élevage et d'agro-industrie	Physico-chimie des aliments et aliments pour animaux				
	Hygiène des surfaces	Microbiologie des eaux				
	Hygiène de l'air	Microbiologie sur les surfaces				
ELAM-Site LAAYOUNE	Hygiène des aliments	Microbiologie de l'air	N° LA/11/2024 Edité le 31/12/2024 Valable jusqu'au 31/12/2029 Portée Agrément ELAM LAAYOUNE.pdf	Angle Mahaj Mohamed six et Bv Mezouar Résidence Asalam NR 304 4ème étage Bureau NR 200-LAAYOUNE	06 61 49 46 62 05 28 22 40 43	-
		Microbiologie des aliments				
		Physico-chimie des aliments				
ELAM-Site LARACHE	Hygiène des aliments	Physico-chimie des produits de la pêche	N° LA/01/2025 Edité le 21/02/2025 et mise à jour le 28/05/2025 pour le retrait de certaines molécules Valable jusqu'au 21/02/2030 Portée Agrément ELAM LARACHE.pdf	Lot CHAABANE 1NR 739 LARACHE 92000	06 61 49 46 62 05 28 22 40 43	-
		Chimie des aliments : Résidus des pesticides dans les aliments d'origine végétale : -Les produits acides et riches en eau : fruits rouges et agrumes. -Les produits riches en eau : fruits à noyau-légumes fruits. -Les produits riches en huile et à teneur intermédiaire en eau. -Le haricot. -Les produits pauvres en eau et en matière grasse.				
LABOMAG	Hygiène des aliments	Microbiologie des aliments	N° LA/02/2025 Edité le 03/07/2025 et mise à jour le 15/01/2026 suite à la veille normative Valable jusqu'au 03/07/2030 Portée Agrément LABOMAG.pdf	1, Boulevard Bangkok, quartier industriel Sidi Bernoussi CASABLANCA	05 22 34 68/90/95	05 22 35 83 64
		Biologie moléculaire des aliments (fruits rouges frais et surgelés)				
		Biochimie et chimie des produits de la pêche				
		Chimie des aliments : résidus de pesticides dans : - Fruits et légumes. - Produits riches en eau. - Produits acides et riches en eau. - Produits riches en huiles : Produit gras.				
		Chimie des aliments				
	Hygiène des eaux d'élevage et d'agro-industrie	Microbiologie des eaux				
		Biologie moléculaire des eaux				
		Physico-chimie des eaux				

Laboratoire d'analyses et contrôle biologiques IBN SINA	Hygiène des eaux d'élevage et d'agro-industrie	Microbiologie des eaux	N° LA/03/2025 Edité le 03/07/2025 Valable jusqu'au 03/07/2030 Portée Agrément IBN SINA.pdf	13 rue Mauritania Gueliz- MARRAKECH	06 61 20 34 00 06 68 09 26 60	05 24 43 39 31
		Physico-chimie des eaux				
AGROVET LABO	Hygiène des aliments	Microbiologie des aliments	N° LA/04/2025 Edité le 15/09/2025 Valable jusqu'au 15/09/2030 Portée Agrément AGROVET LABO.pdf	253-Lot El Wahda Route El Jadida-km 29.5 HAD SOUALEM	05 22 96 47 47	05 22 96 47 47
		Physico-chimie des produits de la pêche				
		Physico-chimie des aliments et des aliments pour animaux				
	Hygiène des eaux d'élevage et d'agro-industrie	Microbiologie des eaux				
		Physico-chimie des eaux				
	Hygiène de l'air	Microbiologie de l'air				
	Hygiène des surfaces	Microbiologie sur les surfaces				
BCS LAB	Hygiène des aliments	Chimie des aliments : résidus des pesticides dans les matrices suivantes : 1- Les produits acides et riches en eaux. 2- Les produits riches en eaux.	N° LA/05/2025 Edité le 15/09/2025 Valable jusqu'au 15/09/2030 Portée Agrément BCS LAB.pdf	Imm N°161/16 BD Hassan II, Bloc A Hay IDAA, AIT MELLOUL	06 61 86 28 50 06 66 11 93 26	-
HIMAYA LABS	Hygiène des aliments	Microbiologie des aliments	N° LA/06/2025 Edité le 15/09/2025 Valable jusqu'au 15/09/2030 Portée Agrément HIMAYA LABS.pdf	316 Lotissement Lina Etg. 3, sidi maarouf, CASABLANCA	06 61 36 85 84	-
LC2A	Hygiène des aliments	Microbiologie des aliments	N° LA/07/2025 Edité le 30/10/2025 Valable jusqu'au 30/10/2030 Portée Agrément LC2A.pdf	N° Lot 182, zone industrielle, MOHAMMEDIA	06 68 25 92 76 06 03 70 67 70	-
		Microbiologie des aliments par PCR				
		Physico-chimie des aliments				
		Biochimie des aliments				
		Chimie des aliments : résidus des pesticides dans les matrices suivantes : 1- Produits pauvres en eau et en matière grasse (groupe céréales). 2- Produits acides et riches en eau (groupe fruit acides et riches en eau). 3- Produits transformés. 4- Produits riches en eau (fruits et légumes riches en eau).				
	Hygiène des eaux d'élevage et d'agro-industrie	Microbiologie des eaux				
		Physico-chimie des eaux				
	Hygiène des surfaces	Microbiologie sur les surfaces				
	Hygiène de l'air	Microbiologie de l'air				
LC2A-Site Tanger	Hygiène des aliments	Microbiologie des aliments	N° LA/01/2026 Edité le 15/01/2026 Valable jusqu'au 14/01/2031 Portée Agrément LC2A TANGER.pdf	N°2 et3 1 er étage, Fahs Anjra, Ksar El Majaz, route du port TANGER MED	06 68 25 92 76 06 03 70 67 70	-
		Physico-chimie des aliments				
		Chimie des aliments : résidus des pesticides dans les matrices suivantes : 1- Produits riches en eau. 2- Produits acides et riches en eau.				
LC2A-Site Agadir	Hygiène des aliments	Microbiologie des aliments	N° LA/02/2026 Edité le 15/01/2026 Valable jusqu'au 14/01/2031 Portée Agrément LC2A AGADIR.pdf	Quartier Argana, 3ème étage Inzegane, AIT MELLOUL	06 68 25 92 76 06 03 70 67 70	-
		Chimie des aliments : résidus des pesticides dans les matrices suivantes : 1- Produits riches en eau. 2- Produits acides et riches en eau.				
	Hygiène des eaux d'élevage et d'agro-industrie	Microbiologie des eaux				

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

(**) L'agrément est valable 5 ans à partir de la date de son édition.

NB. : Les laboratoires sont agréés exclusivement pour les analyses figurants dans leurs portées respectives délivrées par l'ONSSA.