

Publié le 12 mai 2017.  
Dernière modification : 19 mars 2025.  
[www.entreprises-coloniales.fr](http://www.entreprises-coloniales.fr)

## BISCUITERIE FRANCO-MAROCAINE filiale des [Moulins du Maghreb](#)

MOULINS DU MAGHREB  
(*Les Annales coloniales*, 4 mars 1933)

Cette société a racheté toutes les actions constituant le capital de la Société La Biscuiterie marocaine. Cette dernière convoque une assemblée générale des porteurs de ses parts de fondateur le 18 mars avec l'ordre du jour suivant : Conséquence de la dissolution de la Société La Biscuiterie marocaine en ce qui concerne les parts de fondateur.

---

(*Le Journal des finances*, 17 mars 1933)

Les MOULINS DU MAGHREB demeurent inertes à 59,25. Le rachat de la totalité des actions de la « Biscuiterie franco-marocaine » n'entraînerait aucune modification de capital, la société détenant déjà les 9/10 de ces titres.

---

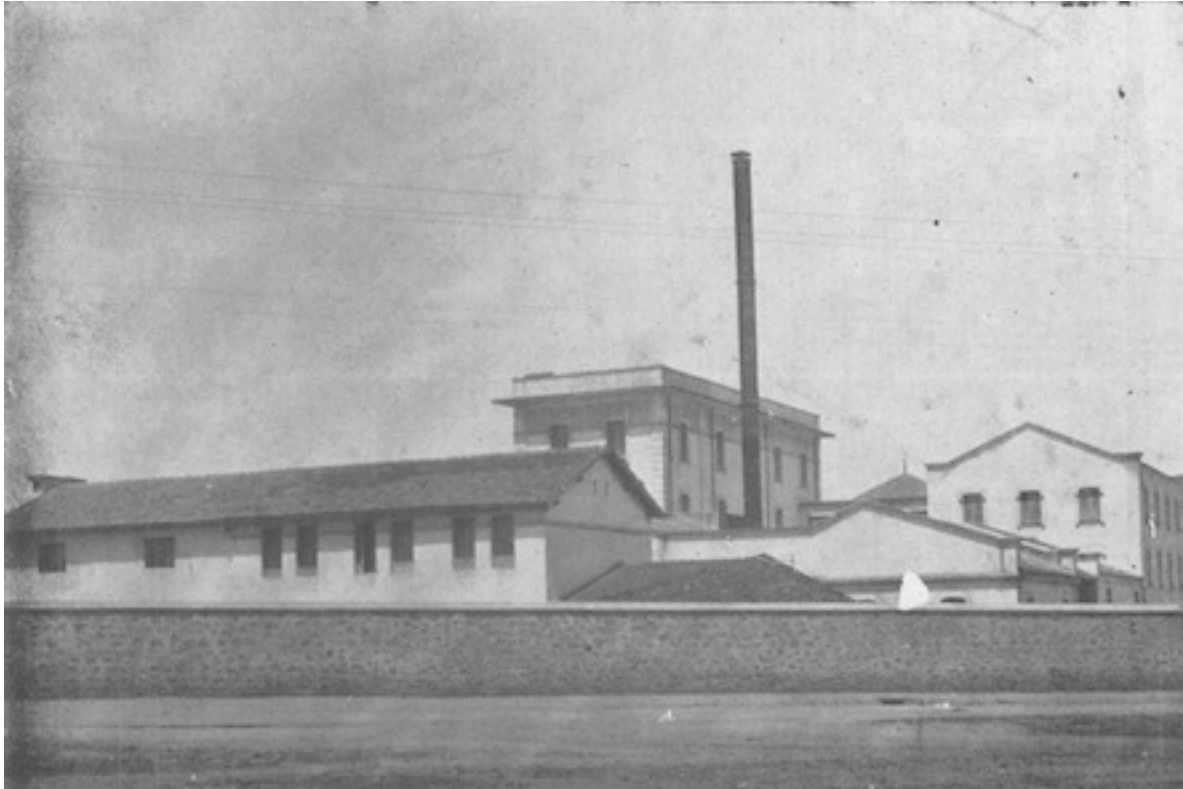


Les bureaux et une partie de l'usine

La Biscuiterie franco-marocaine  
(in Édouard SARRAT, *Le Maroc en 1938*  
Édition de l'Afrique du Nord illustrée, 37,5 x 27,5, 292 pages,  
Casablanca, 1938, p. 141)

Filiale de la Société des Moulins du Maghreb, la Biscuiterie franco-marocaine est une des plus puissantes firmes qui aient exploité sur place les richesses céréalières et fruitières de l'Empire fortuné.

Les trois usines occupent une superficie de huit mille mètres carrés. Elles se composent de trois groupes distincts :



Vue générale de l'usine

#### BÂTIMENT A

Installé pour la fabrication des pâtes alimentaires et couscous, doté d'un matériel moderne permettant une fabrication soignée et d'un rendement important.

#### BÂTIMENT B

Occupé par la fabrique de biscuits, peut être considéré, de par son installation, comme un modèle du genre.

Servis par des machines de marques réputées, deux fours électriques jumelés de 16 mètres de long à doubles voies, permettant une fabrication intensive de l'ordre de cinq tonnes par jour.

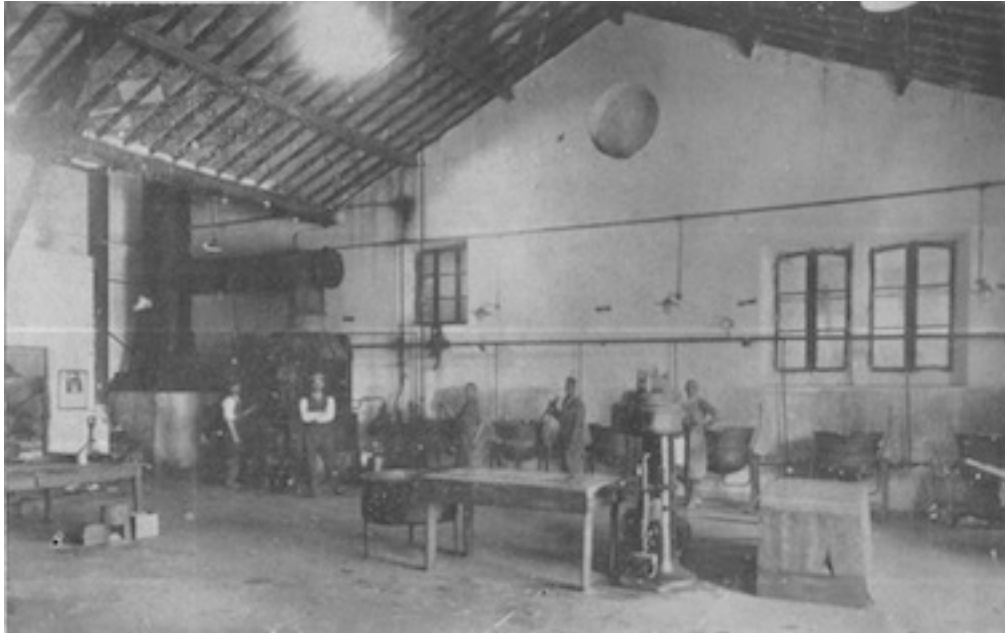
Une annexe, spécialement agencée. d'un four à tôle tournante, et de tout le matériel nécessaire à la fabrication des biscuits fins et pâtisseries, apporte le complément utile à la renommée de cette industrie, la première et la plus connue au Maroc.

#### BÂTIMENT C

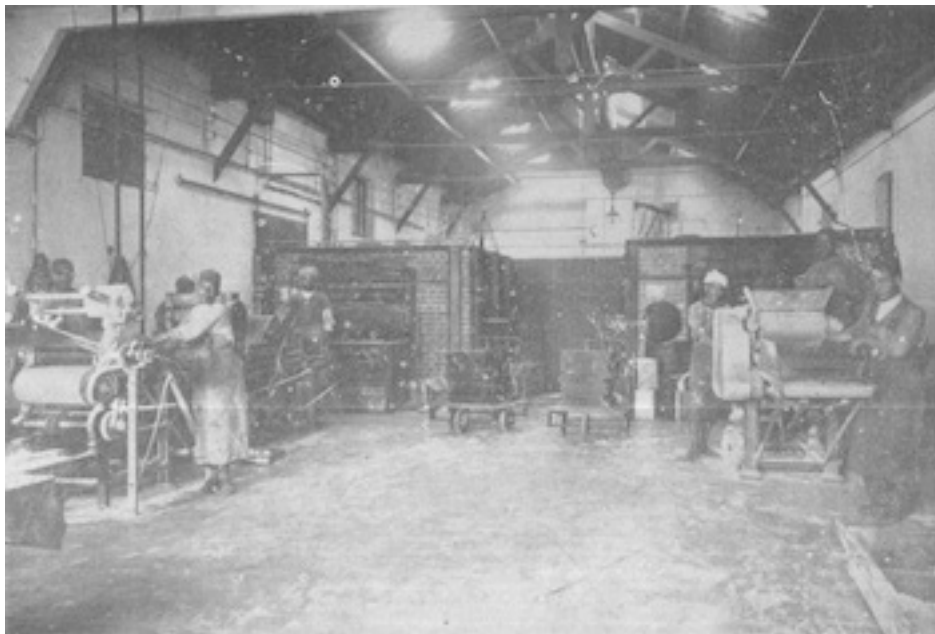
Est outillé pour la fabrication des conserves alimentaires avec un atelier principal pour la fabrication des boîtes. Les productions diverses, confitures, pulpes de fruits, purées de

tomates, etc. sont appréciées de tous, et le renommée que s'est taillée la Biscuiterie franco-marocaine a maintenant franchi la frontière du Maroc, sa marque « Golden Fruits » étant réclamée, tant en France qu'à l'étranger.

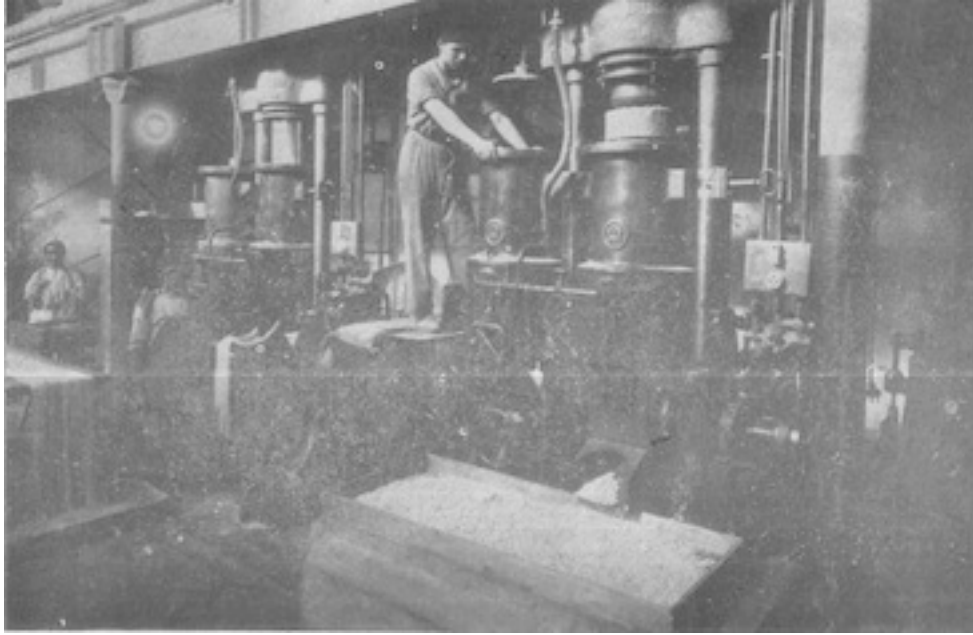
Les trois usines nécessitent un personnel fixe de cent cinquante ouvriers et plusieurs centaines de saisonniers durant la campagne fruitière.



Salle de cuisine pour confitures



Fabrication des biscuits secs avec fours continus



Atelier des presses hydrauliques pour pâtes

Casablanca  
Mariage  
(*La Vigie marocaine*, 14 juillet 1945)

Le 10 juillet, a été célébré, dans l'intimité, à la cathédrale du Sacré-Cœur, le mariage de M<sup>lle</sup> M. Boroni, industrielle, avec M. Laurent Frecon, directeur de la Biscuiterie franco-marocaine. Nous sommes heureux de présenter aux époux, si sympathiquement connus à Casablanca, toutes nos félicitations.

---