



+75 YEARS OF EXPERTISE

+ DE 75 ANS D'EXPERTISE

FISHING - CANNING - EXPORT

PÊCHE - CONSERVERIE - EXPORT

 **MUTANDIS**
Accélérateur de marques





Introduction

MUTANDIS: Industrial and commercial group, founded by Mr. Adil DOUIRI, and specialized in household consumer goods.

Founded more than 75 years ago and subsidiary of the Mutandis group since 2010, LGMC is one of the major players in the fish canning industry in Morocco.

LGMC develops, produces and markets canned sardines and mackerel, under its own brands and private labels, in more than 40 countries.

Over the years, LGMC has been able to establish itself through its expertise, which extends from fishing to processing and export, and is now considered as one of the most dynamic companies in its sector.

On the strength of this track record and its cutting-edge industrial expertise, LGMC is embarking on a new page in its history, based on three strategic axes: consolidating its own brand position within their historical markets, focusing its production towards high-value markets and extending its range to new innovative products, while strengthening its agility and competitiveness in the service of its international partners.

MUTANDIS : groupe industriel et commercial, fondé par M. Adil DOUIRI, et spécialisé dans les biens de consommation des ménages.

Fondée il y a plus de 75 ans et filiale du groupe Mutandis depuis 2010, LGMC est un des acteurs majeurs de la conserve de poisson au Maroc.

LGMC produit, développe et commercialise des conserves de sardine et de maquereau, sous ses marques propres et celles des distributeurs, dans plus de 40 pays.

Au fil des années, LGMC a su s'imposer comme l'une des sociétés les plus dynamiques de son secteur, grâce à son savoir-faire qui s'étend de la pêche à la commercialisation, en passant par la transformation.

Forte de cette position et d'une expertise industrielle à la pointe, LGMC entame une nouvelle page de son histoire, articulée autour de trois axes principaux : consolider la position de ses marques propres au sein de leurs marchés historiques, orienter sa production vers des segments à plus forte valeur, et étendre sa gamme à de nouveaux produits innovants, en renforçant son agilité et sa compétitivité au profit de ses partenaires internationaux.

CEO OF LGMC
DG DE LGMC



Key figures

CHIFFRES CLÉS



MORE THAN **130M**

of cans produced per year
de boîtes produites par an



MORE THAN **35K T**

of fish processed annually
de poissons traités chaque année



5 SITES

4 canning factories ^{3 in Safi,}
_{1 in Agadir} + 1 sorting and freezing unit in Dakhla
4 conserveries ^{3 à Safi}
_{1 à Agadir} et 1 unité de tri et de congélation à Dakhla



MORE THAN **2500**

direct and indirect jobs generated
d'emplois directs et indirects générés

Fishing

PÊCHE

Our factories process more than 35 000 tons of pelagic fish every year. This fish is supplied both by our RSW trawlers fishing off Dakhla, and by partner vessels fishing in the ports of Safi, Agadir, Tan Tan and Laayoune.

The fish caught meets the requirements of our customers in terms of quality standards and traceability. The one caught by our vessels, is subject to control devices throughout its journey, from its capture at sea (taking samples on board for each haul and respecting the cold chain) to its processing in our sorting and freezing unit (sampling, freshness control and organoleptic control). On the other hand, the fish caught by partner vessels, meets binding specifications and is systematically subject to landing controls and regular audits by our quality control services. The quality of our resource is thus at the heart of our concerns and is not subject to any compromise.

Finally, LGMC is an active member of professional associations and a committed player in the preservation of fishery resources and the promotion of sustainable fishing.

DID YOU KNOW IT ?

FAO 034 is the area off the west coast of Africa, which extends from the Strait of Gibraltar to the mouth of the Zaire River. It covers an area of more than 14 million kilometers and mixes temperate, tropical and equatorial waters with lagoons and mangroves. Its fauna is formed by about 200 different species. It is in this area that we catch our flagship fish: sardines and mackerel.

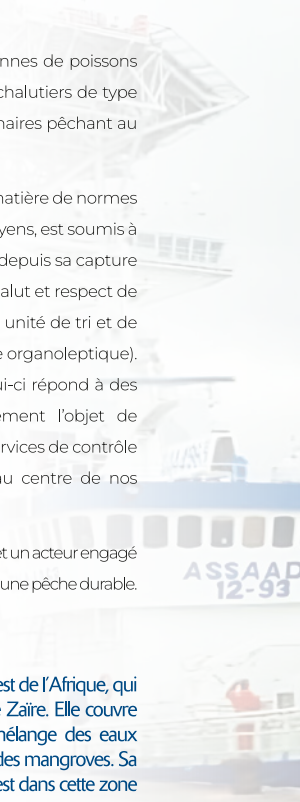
Nos usines transforment chaque année plus de 35000 tonnes de poissons pélagiques. Ce poisson est fourni à la fois par nos navires chalutiers de type RSW pêchant au large de Dakhla et par des navires partenaires pêchant au niveau des ports de Safi, Agadir, TanTan et Laayoune.

Le poisson pêché répond aux exigences de nos clients en matière de normes de qualité et de traçabilité; Celui pêché par nos propres moyens, est soumis à des dispositifs de contrôle sur l'ensemble de son parcours, depuis sa capture en mer (prise d'échantillons à bord pour chaque trait de chalut et respect de la chaîne du froid) jusqu'à son traitement au sein de notre unité de tri et de congélation (prélèvement, contrôle de fraîcheur et contrôle organoleptique). Quant au poisson capturé par les navires partenaires, celui-ci répond à des cahiers des charges engageants et fait systématiquement l'objet de contrôles au débarquement et d'audits réguliers par nos services de contrôle qualité. La qualité de notre ressource est ainsi placée au centre de nos préoccupations et ne fait l'objet d'aucun compromis.

Enfin, LGMC est un membre actif d'associations professionnelles et un acteur engagé dans la préservation de la ressource halieutique et la promotion d'une pêche durable.

LE SAVIEZ-VOUS ?

La zone FAO 034 est la zone située au large de la côte ouest de l'Afrique, qui s'étend du détroit de Gibraltar à l'embouchure du fleuve Zaïre. Elle couvre une surface de plus de 14 millions de kilomètres et mélange des eaux tempérées, tropicales et équatoriales avec des lagunes et des mangroves. Sa faune est formée par environ 200 espèces différentes. C'est dans cette zone que nous capturons nos poissons phares: la sardine et le maquereau.





ASSAADI
12-93

Cannery

CONSERVERIE

Since more than 75 years, LGMC has combined its artisanal knowledge with its cutting-edge industrial expertise, enabling it to produce more than one million cans per day.

At each stage of the process, from the catching of the fish to the packing of the cans in the Safi and Agadir factories, quality control points are rigorously applied to ensure that the product conforms to specifications.

Believing that the deployment of the highest standards of certification remains the best vector for development and sustainability, LGMC deploys energy and investments to maintain the highest level of food and social certifications. In this context, LGMC is regularly audited by accredited organizations and also by its clients.



1
MILLION
OF CANS
/DAY

Depuis plus de 75 ans, LGMC associe son savoir-faire artisanal à son expertise industrielle de pointe, lui permettant ainsi de produire plus d'un million de boîtes de conserve par jour.

A chaque étape du processus, depuis la capture du poisson jusqu'à la mise en cartons des boîtes de conserve dans les usines de Safi et Agadir, des points de contrôle qualité sont rigoureusement appliqués afin de s'assurer de la bonne conformité du produit.

Convaincue que le déploiement des standards les plus élevés en matière de certification reste le meilleur vecteur de développement et de pérennité, LGMC déploie des moyens considérables pour le maintien au plus haut niveau, des certifications alimentaires et sociales.

Dans ce contexte, LGMC fait l'objet d'audits réguliers, assurés par des organismes certificateurs accrédités mondialement mais également par ses clients.

DID YOU KNOW IT ?

Once received, our fish are processed by hand to preserve their delicate flesh and their beautiful reflections intact. This artisanal and traditional treatment, combined with the expertise of our technicians, offers the consumer a quality fish declined in several recipes and flavors. The residues of fish flesh are transformed in priority into canned fish in the form of crumbs and pâtés. The by-products that cannot be processed into canned fish are, as a last resort, directed towards the production of fish meal by our partners.

LE SAVIEZ-VOUS?

Une fois réceptionnés, nos poissons sont travaillés à la main pour préserver leur chair et leurs beaux reflets intacts. Ce traitement artisanal et traditionnel, allié à l'expertise de nos techniciens, offre au consommateur un poisson de qualité, décliné en plusieurs recettes et saveurs. Les résidus de chair de poisson servent à produire en priorité, miettes et pâtés en conserve. Quant aux sous-produits non utilisables, ces derniers sont transformés par des confrères, en farine de poisson.





LGMC achieves almost all of its sales internationally, exporting its production mainly to Africa, Europe and North America.

Its main customers are the big names in the distribution sector worldwide, including ALDI, LIDL, ASDA, KAUF LAND, REWE, INTERMARCHE, TESCO and COSTCO. LGMC is also a partner of several consumer brands such as SAUPIQUET and SEASON.

Built on the foundation of proximity and trust, its partnerships are long-lasting thanks to:

- Compliance with the best international quality standards.
- A production capacity associated with a high level of service, allowing us to respond with agility to our customers' requirements.
- An infrastructure and tools that evolve and modernize with time, to best meet the new international requirements.

LGMC réalise la quasi-totalité de ses ventes à l'international, exportant ainsi sa production principalement en Afrique, en Europe et en Amérique du Nord.

Ses principaux clients sont des grands noms du secteur de distribution dans le monde, parmi lesquels, ALDI, LIDL, ASDA, KAUF LAND, REWE, INTERMARCHE, TESCO ou encore COSTCO. LGMC est également partenaire de plusieurs marques de grande consommation dont SAUPIQUET et SEASON.

Bâti sur le socle de la proximité et de la confiance, ses partenariats s'inscrivent dans la durée grâce:

- A la conformité aux meilleurs standards de qualité internationaux.
- A une capacité de production associée à un niveau de service élevé, permettant de répondre avec agilité aux exigences de ses clients.
- Une infrastructure et des outils qui évoluent et se modernisent avec le temps, pour répondre au mieux aux nouvelles exigences internationales.





THEY TRUST US
Ils nous font confiance:



ASDA



REWE

Intermarché

COSTCO
WHOLESALE



Sardine

SARDINE

LGMC's star fish since 1946, the sardine is selected and meticulously worked by hand in our canneries in Safi and Agadir. This artisanal knowledge allows us to preserve its delicate flesh, particularly rich in Calcium, Omega-3 and vitamins.

To adapt to your desires and invite the can of sardines in your daily life, our teams are constantly innovating:

- For lovers of this fish with infinite benefits, discover our whole sardines available in several recipes: with vegetable oil, spicy, lemon or tomato sauce.
- To combine health, taste and convenience, discover our skinless (or with skin) & boneless sardine fillets, ready to be tasted by adults and especially children !

DID YOU KNOW IT ?

The sardine is a pelagic fish (living in waters close to the surface) with a silvery belly and a bluish back. Its particularity lies in its collective way of life: it never moves alone but "in shoal", forming, with hundreds of millions of other acolytes, an immense rhythmic ballet.

Poisson star de LGMC depuis 1946, la sardine est sélectionnée et travaillée minutieusement à la main, au sein de nos conserveries à Safi et Agadir. Ce savoir-faire artisanal permet de préserver sa chair délicate, particulièrement riche en Calcium, Oméga-3 et vitamines.

Pour s'adapter au mieux à vos envies et inviter la boîte de sardines à votre quotidien, nos équipes innovent sans cesse :

- Pour les amateurs de ce poisson aux bienfaits infinis, découvrez nos sardines entières déclinées sous plusieurs recettes : à l'huile végétale, pimentée, au citron ou encore à la sauce tomate.
- Pour allier santé, goût et praticité, découvrez nos filets de sardines sans peau (ou avec peau) sans arêtes, prêts à être dégustés par les grands et surtout les petits !

LE SAVIEZ-VOUS ?

La sardine est un poisson pélagique (vivant dans les eaux proches de la surface) au ventre argenté et au dos bleuté. Sa particularité réside dans son mode de vie collectif: elle ne se déplace jamais seule mais «en banc», formant ainsi, avec des centaines de millions d'autres acolytes, un immense ballet rythmé.



WHOLE SARDINES
(SARDINES ENTIÈRES)



SKINLESS & BONELESS SARDINES
(SARDINES SANS PEaux SANS ARÊTES)

Mackerel

MAQUEREAU

Nutritionally similar to sardine, mackerel is the most generous fish in iodine and represents today our second source of income.

Fished along the Atlantic coast, our mackerels are meticulously selected and treated to offer you the best taste experience.

From the most classic seasonings (natural or with sunflower, olive or soybean oils) to the most sought-after combinations (with escabeche sauce, tomato hollandaise or flavoured herbs), enjoy our mackerel whole or in fillets.

DID YOU KNOW IT ?

Mackerel, also known as "the tiger of the sea", is a silvery fish with black stripes, a white belly and a blue-green back. It is elongated and measures 20 to 40 centimeters in length, weighing between 200 and 700g.

Présentant un profil nutritionnel voisin à celui de la sardine, le maquereau est le poisson le plus généreux en iode et représente aujourd'hui notre deuxième source de revenu.

Pêchés le long de la côte Atlantique, nos maquereaux sont sélectionnés et travaillés minutieusement pour vous offrir la meilleure expérience gustative.

Des assaisonnements les plus classiques (au naturel ou aux huiles de tournesol, d'olive ou de soja) aux associations les plus recherchées (à la sauce escabèche, à la tomate hollandaise ou aux herbes aromatisées), savourez nos maquereaux entiers ou en filet.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Le maquereau, aussi surnommé «le tigre des mers», est un poisson argenté parsemé de zébrures noires, au ventre blanc et au dos bleu-vert. De forme allongée, il mesure de 20 à 40 centimètres pour un poids variant entre 200 et 700g.



WHOLE MACKEREL
(MAQUEREAU ENTIER)



MACKEREL FILLET
(FILET DE MAQUEREAU)

BRANDS

Our brands

NOS MARQUES



LGMC is committed to meeting market expectations by offering healthy, quality and sustainable products. This is why our teams are constantly innovating by developing strong and committed brands.

Discover **ANNY**, **JOSIANE**, **MONICA**, or **CYRUS**, established for decades in a large number of consumers' homes in the world.

LGMC s'attache à répondre aux attentes des marchés en proposant des produits sains, de qualité et durables. C'est pour cela que les équipes innovent constamment en développant des marques fortes et engagées.

Découvrez **ANNY**, **JOSIANE**, **MONICA**, ou **CYRUS**, installées depuis des décennies au sein d'un grand nombre de foyers de consommateurs dans le monde.





Technical datas

DONNÉES TECHNIQUES



| PRODUCT PRODUIT | WHOLE SARDINES Sardines entières | WHOLE SARDINES Sardines entières | SKINLESS & BONELESS SARDINES sardines sans peaux sans arêtes | SKINLESS & BONELESS SARDINES sardines sans peaux sans arêtes |
|--|--|--|--|---|
| FISH SPECIES / ESPÈCE POISSON | Sardina pilchardus walbaum | Sardina pilchardus walbaum | Sardina pilchardus walbaum | Sardina pilchardus walbaum |
| RECIPE (ACCORDING TO ORDER SPECIFICATION) / COUVERTURE (SELON CAHIER DES CHARGES) | Soya oil / Huile de soja - 4 years / ans - Chilli oil / Huile pimentée - 4 years / ans - Tomato / Tomate - 3 years / ans | Vegetable oil / Vegetable oil - 4 years / ans - Chilli oil / Huile pimentée - 4 years / ans - Plain / Nature - 3 years / ans | Vegetable oil / Vegetable oil - 4 years / ans - Chilli oil / Huile pimentée - 4 years / ans - Lemon / Citron - 3 years / ans | Vegetable oil / Vegetable oil - 4 years / ans - Chilli oil / Huile pimentée - 4 years / ans - Tomato and Origan / Tomate and Origan - 3 years / ans |
| PIECES PER CAN / PIÈCES PAR BOÎTE | 2-6* | 2-6* | 3-5* | 3-5* |
| NET WEIGHT / POIDS NET | 125g | 125g | 105g | 90g |
| DRAINED WEIGHT / POIDS NET ÉGOUTTÉ | 90g | 90g | 75,6g | 64,8g |
| CANS / BOÎTES | 1/6 P Printed tinplate / Fer blanc lithographié | 1/6 P Printed tinplate / Fer blanc lithographié | 1/7 Printed Aluminium / Aluminium lithographié | 1/8 Tinplate in cartonette / Fer blanc sous étui cartonné |
| OUTERBOXES / CARTONS | 50 cans / boîtes | 50 cans / boîtes | 4 trays of 12 cans / 4 barquettes de 12 boîtes | 50 cans / boîtes |
| CATCHING ZONE / ZONE DE PÊCHE | FAO 034 | FAO 034 | FAO 034 | FAO 034 |

*Depending on fish size - En fonction de la taille du poisson



| PRODUCT PRODUIT | WHOLE SARDINES Sardines entières | SKINELESS & BONELESS SARDINES Sardines sans peau sans arrêtes | WHOLE MACKEREL Maquereau entier | MACKEREL FILLET Filet de maquereau |
|--|--|---|---|--|
| FISH SPECIES / ESPÈCE POISSON | Sardina pilchardus walbaum | Sardina pilchardus walbaum | Scombar Colias | Scombar Colias |
| RECIPE (ACCORDING TO ORDER SPECIFICATION) / COUVERTURE (SELON CAHIER DES CHARGES) | Vegetable oil (Soya, Sunflower, olive) / Huile végétale (soja, tournesol, olive) - 4 years / ans - Chilli oil / Huile pimentée - 4 years / ans - Tomate (plain ; spicy) / Tomate (nature ; piquante) - 3 years / ans - Plain / Nature - 3 years / ans - Lemon / Citron - 4 years / ans | | | |
| CATCHING ZONE / ZONE DE PÊCHE | FAO 034 | FAO 034 | FAO 034 | FAO 034 |

Our packagings

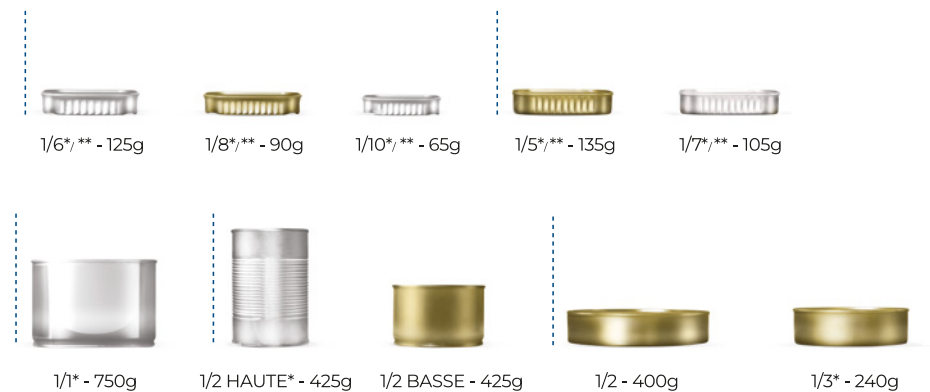
NOS EMBALLAGES

Infinitely recyclable, the metal can is a sustainable packaging that reduces the impact on the environment. Preserving at room temperature, the can uses no energy for its storage.

From cobbled shapes to cylinders, from small to very large sizes, discover the whole range of packaging we offer.

Recyclable à l'infini, la conserve en métal est un emballage durable qui permet de réduire l'impact sur l'environnement. Se conservant à température ambiante, la boîte n'utilise aucune énergie pour son stockage.

Découvrez notre large gamme d'emballages: petits ou grands, cubiques ou cylindriques, faites votre choix selon vos besoins.



***Easy opening** - Ouverture facile

****Possibility to be printed** - Possibilité de lithographier



Our values

NOS VALEURS

QUALITY:

Offering the best of the sea means committing to flawless quality on a daily basis, throughout the production process. A quality that is now recognized by numerous international certifications:

QUALITÉ:

Offrir le meilleur de la mer, c'est s'engager au quotidien sur une qualité sans faille, tout au long du processus de production; Une qualité aujourd'hui reconnue par de nombreuses certifications internationales:

2003



- **IFS** certification linked to product/service conformity to specification agreed with customers.

Certification «IFS», relative à la conformité produit et service, aux spécifications convenues avec les clients.

- **BRCGS** certification, linked to health security, risks of fraud, malicious and sabotage acts.

Certification «BRCGS», relative à la sécurité sanitaire, aux risques de fraude et d'actes de malveillance et de sabotage.

- **KOSHER** certification, linked to conformity to Jewish food rules. Certification «KOSHER», relative à la conformité produit aux règles alimentaires juives.

2010



- **FRIEND OF THE SEA** certification, linked to sustainable fishing practices.

Certification «FRIEND OF THE SEA», relative aux pratiques de pêche durable.

2017



- **FDA** registration, linked to effectiveness of manufacturers' quality management systems.

Enregistrement «FDA», relatif à l'efficacité des systèmes de gestion de la qualité des fabricants.



2019

• **ASDA** certification: a complementary module to international BRCGS certification, for food safety.

Certification «ASDA»: module complémentaire à la certification internationale «BRCGS» pour la sécurité alimentaire.

• **CCPB** certification, linked to food products from organic production.

Certification «CCPB», relative aux produits agroalimentaires obtenus en production biologique.

• Successful completion of the food safety audit conducted by **Costco Wholesale Corporation**.

Conformité aux politiques COSTCO Wholesale Corporation, relative à la salubrité des aliments.



2021

• **CFCO** certification, guaranteeing the strictest compliance with gluten-free standards.

Certification «CFCO», garantissant le respect le plus strict des normes sans gluten.

• **HALAL** certification, linked to conformity to Muslim food rules.

Certifications «HALAL» relative à la conformité produit aux règles alimentaires musulmanes.



Our values

NOS VALEURS

INNOVATION:

At each stage of the value creation process, our teams, with our partners' help, design and deploy innovative solutions with a single objective: to better meet their customers' and consumers' requirements.

INNOVATION:

A chaque étape du process de création de valeurs, nos équipes, avec l'aide de nos partenaires, conçoivent et déploient des solutions innovantes dans un seul objectif: répondre toujours mieux aux attentes et aux exigences de leurs clients et consommateurs.

SUSTAINABILITY:

We are committed to reducing the environmental footprint of our activities on a daily basis. In addition to the absolute respect of the biological cycle of the fished species and the technologies deployed for the treatment of industrial waste (solid and liquid), we have chosen to deploy a new hydrolysate production unit which will contribute to improve the objective of valorization of co-products.

DURABILITÉ:

Nous nous engageons au quotidien pour réduire l'empreinte environnementale de nos activités. En plus de l'absolu respect du cycle biologique des espèces pêchées et des technologies déployées pour le traitement des déchets industriels (solides et liquides), nous avons fait le choix de déployer en propre, une nouvelle unité de production d'hydrolysats qui contribuera à améliorer l'objectif de valorisation des coproduits.



NOTES

For more details, check our website :
 Pour plus de détails, rendez vous sur notre site internet :





ADDRESS : LOTISSEMENT LA COLLINE , IMMEUBLE CALIFORNIA GARDEN
BÂTIMENT A, 3ÈME ÉTAGE -SIDI MAAROUF – CASABLANCA.

+212 5 22 68 72 72 | CONTACT@LGMC-MUTANDIS.COM | WWW.LGMC-MUTANDIS.COM

