



**Lancement de la gamme d'ustensiles de cuisson TRINEO
by LAMACOM**

REMONTÉES PRESSE
Rapport qualitatif et quantitatif

Réalisé par :



Juin 2026

: contact presse : contact@presmaroc.com - +212 522982850
attaché de presse : Alaa El Bakri e-mail : elbakriala91@gmail.com – tel : +212 608740459



EXECUTIVE SUMMARY

Principaux indicateurs

Indicateur	Résultat
Date de l'événement	14 mai 2026
Lieu	Site industriel LAMACOM – SAPINO, Nouaceur
Langues de communication	Français – Arabe – Anglais
Communiqués produits	2 (FR & AR)
Dossier de presse	1 dossier complet
Interview exclusive	1 entretien avec le Président du Groupe
Articles et retombées médias	Plus de 12 publications identifiées
Couverture médiatique	Presse économique, consommation, lifestyle, industrie et digitale
Couverture internationale	Relais en langue anglaise
Formats vidéo	Capsules, interviews et Reels Facebook
Messages clés relayés	Made in Morocco – Inox 3 Ply – Innovation – Patrimoine culinaire marocain
Positionnement renforcé	Leader national des ustensiles de cuisine

Résultat global :

La campagne de relations presse conduite pour le lancement de la gamme TRINEO a permis d'assurer une visibilité médiatique nationale et internationale, en valorisant le savoir-faire industriel marocain, l'innovation technologique Inox 3 Ply et le positionnement 100 % Made in Morocco de LAMACOM. La diversité des supports mobilisés a contribué à renforcer la notoriété de la marque et son leadership sur le marché national.



Objectifs de la mission

-

PRESMA a assuré la conception et le déploiement d'une stratégie globale de relations presse, comprenant la production des contenus, l'organisation de la visite industrielle, l'accompagnement des journalistes, le suivi des retombées et la réalisation du présent rapport d'évaluation.



2. LIVRABLES RÉALISÉS

Production de contenus

- Invitation officielle médias
- Communiqué de presse en français
- Communiqué de presse en arabe
- Dossier de presse institutionnel
- Interview exclusive du Président du Groupe
- Témoignages consommateurs
- Capsules vidéo et contenus digitaux

Gestion opérationnelle

- Constitution et gestion du fichier presse
- Invitations et accréditations
- Organisation de la conférence de presse
- Coordination de la visite industrielle
- Accompagnement des journalistes
- Relances et suivi éditorial
- Clipping et revue de presse
- Rapport qualitatif et quantitatif

3. DISPOSITIF RP DÉPLOYÉ

Le dispositif de relations presse s'est articulé autour de quatre axes complémentaires :

Avant l'événement

- Élaboration des messages clés
- Production des supports médias
- Diffusion des invitations
- Relances personnalisées
- Gestion des accréditations

Pendant l'événement

- Accueil des journalistes
- Organisation de la visite industrielle
- Conférence de presse
- Entretiens avec les dirigeants
- Captation photo et vidéo

Après l'événement

- Diffusion des contenus complémentaires
- Envoi des visuels HD
- Suivi des publications
- Relances éditoriales
- Constitution du clipping final



7. COUVERTURE ANGLOPHONE

Les relais en langue anglaise ont permis :

- Une ouverture vers des audiences internationales.
- La valorisation du Made in Morocco à l'étranger.
- La promotion du savoir-faire industriel marocain.
- Une visibilité complémentaire auprès des communautés économiques et des diasporas.

Cette couverture contribue au rayonnement international de la marque LAMACOM.

8. RÉSEAUX SOCIAUX ET VIDÉOS

Le dispositif digital a reposé sur :

Capsules vidéo

- Interviews du Président du Groupe.
- Témoignages utilisateurs.
- Présentation des produits.
- Mise en avant des performances techniques.

Réseaux sociaux

- Facebook Reels
- Plateformes digitales partenaires
- Partage des contenus médias
- Relais des articles publiés

Ces formats ont permis d'étendre la portée médiatique au-delà des supports traditionnels.



9. INDICATEURS QUANTITATIFS

Indicateur	Résultat
Événement organisé	1
Communiqués produits	2
Dossier de presse	1
Interview institutionnelle	1
Témoignages consommateurs	3
Couvertures médiatiques	16
Langues couvertes	3
Supports vidéo	Plusieurs capsules
Couverture nationale	Oui
Couverture internationale	Oui
Réseaux sociaux activés	Oui



10. ANALYSE QUALITATIVE

L'analyse des retombées montre une forte cohérence éditoriale autour des messages stratégiques définis en amont :

Messages les plus relayés

- 100 % Made in Morocco
- Technologie Inox 3 Ply
- Innovation industrielle nationale
- Transmission du patrimoine culinaire
- Durabilité et qualité des produits
- Leadership historique de LAMACOM

Image projetée

Les médias ont positionné LAMACOM comme :

- Un leader industriel marocain.
- Une marque innovante.
- Un acteur engagé dans la valorisation du patrimoine national.
- Une entreprise capable de conjuguer tradition et modernité.



11 Production de contenu

Communiqué de Presse et Dossier de Presse

Exclusivité LAMACOM

TRINEO : La Cuisson au Naturel

Casablanca le : 14 mai 2026

Née du mariage entre le patrimoine culinaire marocain et la technologie de pointe, la gamme exclusive de LAMACOM, TRINEO signe une nouvelle ère pour l'art de cuisiner. Conçue pour révéler le goût authentique des mets de nos terroirs, elle allie design élégant, ergonomie moderne et technologie Inox 3 Ply - trois couches qui garantissent une diffusion homogène et maîtrisée de la chaleur, pour une cuisson douce, précise et naturelle.

Fabriquée intégralement au Maroc, TRINEO porte fièrement la signature LAMACOM — EXCLUSIVITÉ & SAVOIR-FAIRE LOCAL.

Avec TRINEO, LAMACOM révolutionne l'univers de la cuisson au Maroc. Avec sa structure sandwich unique - Inox 3 Ply - le Triply garantie une cuisson homogène, saine, naturelle et valorise aussi notre savoir-faire.

La gamme TRINEO permet une Cuisson homogène et maîtrisée, elle préserve richesse et saveurs des aliments. Avec cette gamme nous reproduisons avec aisance, les gestes qui continuent de transpercer les temps, les habitudes et les modes de cuisiner à la marocaine.

La gamme a l'avantage d'être conçue pour durer. Elle est dotée d'une résistance exceptionnelle aux hautes températures et aux épreuves du temps. Avec ces surfaces 100% saines et facilement nettoyables, elle garantit une hygiène absolue. Elle est à l'aise, aussi bien, avec les ambiances familiales traditionnelles qu'avec celles contemporaines.

TRINEO by LAMACOM offre aux passionnés de gastronomie des ustensiles de chez nous alliant confort, résistance, robustesse, performance et durabilité, facilitant la reproduction aussi bien des recettes emblématiques de notre Maroc que celles issues d'autres cultures, contrées, ...

La Cuisson au Naturel, la gamme TRINEO - est l'art de cuisiner à la marocaine avec les exigences de l'art de la table du 21^{ème} siècle.



IL EN PARLE - Khalid SEKKAT, Président de LAMACOM GROUP

« TRINEO, gamme entièrement conçue et fabriquée dans nos usines marocaines, propose bien plus que des ustensiles : nous transmettons un art de vivre. Cette gamme est le fruit d'années de recherche et d'attachement à notre héritage culinaire. Elle prolonge les gestes de nos mères et grand-mères, tout en répondant aux exigences du monde moderne : précision, confort et durabilité.

Chaque plat préparé avec TRINEO raconte une histoire — celle d'un Maroc qui honore ses racines tout en avançant vers l'avenir. Notre tajine Made in Morocco devient ainsi un trait d'union entre le passé et le futur. »

NOSTALGIA des inspirations culinaires au quotidien

TRINEO – La Cuisson au Naturel

Les ustensiles **TRINEO** préservent les arômes, la texture et la valeur nutritionnelle des aliments. Chaque plat devient une expérience : les viandes dorent sans brûler, les légumes gardent leur croquant, les sauces se nappent de velours... C'est toute la magie du feu maîtrisé, entre tradition et innovation.

- **La poêle TRINEO** : laissez doucement confire votre zaalouk d'aubergines, saisissez des légumes colorés qui gardent leur croquant, dorez un steak tendre et juteux ou faites glisser une omelette aérienne sans qu'elle n'accroche jamais.
- **La poêle à frire TRINEO** : redonnez aux frites maison leur goût d'antan — dorées, croustillantes et légères — ou sublimez, dorez vos briouates et chebakiyas à souhait, croustillantes à l'extérieur et fondantes à cœur.
- **Le faitout TRINEO** : le complice des plats mijotés qui rappellent les tables familiales — harira onctueuse, lentilles parfumées au cumin, haricots blancs fondants... sans oublier le poulet aux citrons confits ou la viande aux pruneaux, emblèmes du raffinement marocain.
- **La casserole TRINEO** : l'alliée des sauces réussies et des douceurs crémeuses — béchamel lisse, bolognaise savoureuse ou crème au chocolat fondante, toujours à la bonne température.
- **Le tajine TRINEO** : un hommage moderne à notre plat iconique. Il révèle la quintessence des tajines de poisson, des tajines de légumes parfumés ou des œufs au khli' — tout en évitant que rien n'attache, pour un goût pur et authentique.

À propos de LAMACOM

Plus de 40 années d'exercices dans l'art de la cuisine, font de **LAMACOM** le leader incontournable marocain de la conception, de la fabrication et de la commercialisation des ustensiles de cuisine et de l'art de la table.

LAMACOM compte plus de 400 collaborateurs et 20 000 M² d'ateliers de production et de stockage situés dans la zone industrielle SAPINO de Nouaceur, un atelier de fabrication mécanique et de 4 sections : **presse, transformation métal, injection plastique, assemblage et emballage.**

« *Rendre l'espace de cuisine un espace de bonheur.* » telle sa principale mission.



TRINEO - La Cuisson au Naturel

Gamme exclusive du Groupe LAMACOM

Casablanca, Site industriel LAMACOM, Jeudi 14 mai 2026

INTERVIEW MONSIEUR KHALID SEKKAT

Président du Groupe LAMACOM

Quelle est la mission de LAMACOM et à qui s'adressent ses produits ?

Khalid SEKKAT : Chez LAMACOM, notre mission est simple : rendre l'espace de cuisine un espace de bonheur. Nous accompagnons la ménagère au quotidien en lui proposant des produits solutions, utiles, fiables et faciles à utiliser, qui simplifient la préparation culinaire.

Nos produits s'adressent à tous ceux qui aiment cuisiner et partager — des familles attachées aux traditions marocaines aux consommateurs d'aujourd'hui à la recherche de praticité et de qualité.

Qu'est-ce qui rend la gamme TRINEO unique sur le marché marocain aujourd'hui ?

KS : TRINEO est une vraie fierté industrielle et un marqueur fort de notre savoir-faire. Exclusivité Lamacom, c'est une gamme entièrement conçue et fabriquée au Maroc, qui intègre la technologie Inox 3 Ply, garantissant une diffusion homogène et maîtrisée de la chaleur.

Concrètement, cela offre une cuisson plus saine, plus précise et plus naturelle, tout en garantissant des produits solides qui durent dans le temps. TRINEO répond ainsi aux attentes actuelles : des produits fiables, performants et fabriqués localement.

Avec cette gamme, notre ambition est claire : faire entrer TRINEO dans tous les foyers marocains.

🔴 Comment LAMACOM concilie-t-elle tradition culinaire marocaine et exigences modernes des consommateurs ?

KS : Chez LAMACOM, nous sommes très attachés à la cuisine marocaine, que nous considérons comme un véritable héritage. Avec TRINEO, nous avons voulu garder cet esprit, tout en l'adaptant aux besoins d'aujourd'hui.

Nous utilisons des technologies avancées pour rendre la cuisson plus simple, plus confortable et plus efficace, sans changer le goût ni l'authenticité des plats. L'idée est de permettre à chacun de cuisiner à la marocaine, avec des outils modernes



TRINEO - La Cuisson au Naturel

Gamme exclusive du Groupe LAMACOM

TEMOIGNAGES

 AMINA, MERE DE FAMILLE

« Depuis que j'utilise la gamme TRINEO, je sens vraiment la différence au quotidien. Les ustensiles sont solides, ils ne se déforment pas avec le temps et restent comme neufs. C'est rassurant d'avoir des produits sains, robustes et durables, surtout quand on cuisine tous les jours pour sa famille. »

ALI ET SIHAM, JEUNE COUPLE

« Nous avons choisi TRINEO pour la qualité de sa matière, et nous en sommes entièrement satisfaits. C'est un matériau sain, qui ne rouille pas et qui inspire confiance. En plus, la cuisson est vraiment maîtrisée et homogène. Aujourd'hui, nous privilégions clairement cette gamme dans notre cuisine. »

 NADIA, CUISINIÈRE AGUERRIE

« Ce que j'apprécie le plus avec TRINEO, c'est sa robustesse. On sent tout de suite que ce n'est pas une poêle légère comme les autres. Elle est solide, résistante, et tient parfaitement dans le temps. Pour moi, c'est une vraie référence en matière d'ustensiles de cuisine.

« TRINEO – La Cuisson au Naturel »

**Monsieur Khalid Sekkat,
Président du Groupe LAMACOM**

« TRINEO – La Cuisson au Naturel »

Cet événement sera l'occasion de découvrir comment LAMACOM a réinventé son produit phare pour en faire le nouveau standard de la haute performance culinaire.

- Visite Priviligée : Immersion guidée dans l'unité industrielle ;
- Vision Stratégique : Échanges directs avec les dirigeants du Groupe autour de leurs perspectives de développement et de leurs ambitions ;
- Expérience Produit : Démonstration des performances de la technologie TRINEO et du nouveau design. I

- Date : Jeudi 14 Mai 2026 ;
- Heure : 10h15 - Café d'accueil & Networking ;
- Lieu : Unité de production LAMACOM, Lot 820, Parc Industriel SAPINO – Nouaceur – Casablanca.
- Navette Média :
 - o Départ à 09h30 précises de PRESMA : 5 angle bd Abderrahim Bouabid et rue des mésanges – Oasis
 - o Retour assuré à la fin de l'événement.
- Sécurité : Les équipements de protection individuelle (EPI) indispensables à la visite seront fournis à l'entrée ;
- Kit Presse : Un dossier complet et des visuels HD seront remis sur clé USB.

• Pour une organisation optimale de la visite, merci de confirmer votre présence avant la date limite du Lundi 10 Mai

- E-mail : contact@presmaroc.com - elbakriala91@gmail.com

الدار البيضاء، 14 ماي 2026

حصرياً من «لاماكوم» مجموعة (ترينيو TRINEO) الطهي الطبيعي

في مزيج فريد يجمع بين عراقة التراث المطبخ المغربي وأحدث الابتكارات التكنولوجية، تطلق شركة "لاماكوم" (LAMACOM) مجموعتها الحصرية الجديدة (TRINEO)، لتدشن بذلك حقبة جديدة في فنون الطبخ.

صُممت هذه المجموعة خصيصاً لإبراز المذاق الأصيل للأطباق المحلية، حيث تدمج بين التصميم الأنيق، والمعايير الهندسية الحديثة، وتقنية "Inox 3 Ply" المتطورة.

وتعتمد هذه التقنية على ثلاث طبقات تضمن توزيعاً متجانساً ومثالياً للحرارة، مما يتيح طهيًا هادئاً، دقيقاً، ويحافظ على الخصائص الطبيعية للمكونات.

تفتخر مجموعة "TRINEO" بكونها صناعة مغربية 100%، تحمل بصمة "لاماكوم" المميزة التي ترفع شعار: الحصرية والخبرة المحلية.

من خلال "TRINEO"، تقلب "لاماكوم" موازين عالم الطهي في المغرب؛ فالبنية المبتكرة المكونة من ثلاث طبقات لا تضمن فقط طهيًا صحياً وطبيعياً، بل تجسد أيضاً براعة اليد العاملة المغربية وقدرتها على الابتكار.

وتتيح المجموعة التحكم الكامل في عملية الطهي، مما يحافظ على القيمة الغذائية والنكهات العميقة للأطعمة. وبفضل هذا التصميم، أصبح بإمكاننا إعادة إحياء الحركات والطقوس التقليدية للمطبخ المغربي التي توارثتها الأجيال، ولكن بلمسة عصرية تواكب زمننا الحالي.

كما صُممت قطع المجموعة لتدوم طويلاً، بفضل مقاومتها الفائقة لدرجات الحرارة العالية واختبارات الزمن، مع أسطح صحية تماماً وسهلة التنظيف تضمن أقصى درجات النظافة، لتناسب الأجواء العائلية التقليدية والبيوت العصرية على حد سواء.

تقدم "TRINEO من لاماكوم" لعشاق الطهي أدوات مغربية تجمع بين الراحة، والمتانة، والأداء العالي، مما يسهل تحضير أشهر الوصفات المغربية، فضلاً عن الانفتاح على أطباق من ثقافات ومطابخ عالمية أخرى.

إنها باختصار: "الطهي على أصوله".. حيث تلتقي متطلبات فن المائدة في القرن الحادي والعشرين مع روح المطبخ المغربي الأصيل.

كلمة خالد السقاط، رئيس مجموعة "لاماكوم"

"إن مجموعة **TRINEO**، التي صُممت وصُنعت بالكامل في مصانعنا بالمغرب، تقدم ما هو أكثر من مجرد أواني للطبخ؛ إننا ننقل من خلالها أسلوب حياة. هذه المجموعة هي ثمرة سنوات من البحث والشغف بإرثنا المطبخي، فهي تمتد لتكمل لمسات أمهاتنا وجداتنا، مع تلبية متطلبات العالم الحديث من دقة وراحة واستدامة. كل طبق يُعد بـ "**TRINEO**" يروي قصة مغربٍ يعتز بجذوره ويتطلع نحو المستقبل، ليصبح طاجيننا (Made in Morocco) جسراً يربط بين الماضي والآتي."

"نوستالجيا": إلهام يومي من مطبخنا المغربي

تحافظ أواني "**TRINEO**" على قوام المكونات وقيمتها الغذائية، لتحول كل طبق إلى تجربة حسية: اللحوم تكتسب لوناً ذهبياً دون أن تحترق، الخضروات تحافظ على قرمشتها، والصلصات تنساب بنعومة مخملية.. إنه سحر التحكم في النار بين الأصالة والابتكار.

• **مقلاة TRINEO**: مثالية لتحضير "الزعلوك" ببطء حتى ينضج تماماً، أو لتشويح الخضروات الملونة، أو تحمير شرائح اللحم الطرية، وصولاً إلى "أومليت" خفيفة لا تلتصق أبداً.

• **مقلاة القلي TRINEO**: تعيد للبطاطس المقلية طعمها المنزلي الأصيل (ذهبية ومقرمشة)، وتمنح "البريوات" و"الشباكية" ذلك البريق الذهبي والقرمشة المثالية من الخارج مع طراوة من الداخل.

• **القدر (Faitout) TRINEO**: الرفيق المثالي للأطباق التي تتطلب وقتاً للنضج وتذكرنا بالمائد العائلية؛ من "الحريرة" القوام، إلى العدس واللوبيا، وصولاً إلى الدجاج بالحمض المصير واللحم بالبرقوق.. رموز الرقي المغربي. • **الكسرولة TRINEO**: حليفة الصلصات الناجحة والحلويات الكريمة، من البشاميل الناعمة إلى صلصة البولونيز الشهية، دائماً في درجة الحرارة المثالية.

• **طاجين TRINEO**: تحية عصرية لطبقنا الأيقوني؛ يبرز جوهر طواجن السمك أو الخضار أو "البيض بالخليع"، مع ضمان عدم التصاق المكونات والحفاظ على المذاق الصافي.

عن "لاماكوم" (LAMACOM):

بخبرة تمتد لأكثر من 40 عاماً في فن المطبخ، تتربع "لاماكوم" على عرش الريادة المغربية في تصميم وتصنيع وتسويق أدوات المطبخ وفن المائدة. تضم المجموعة أكثر من 400 متعاون، وتمتلك وحدات إنتاج وتخزين على مساحة 20 ألف متر مربع في المنطقة الصناعية "سابينو" (SAPINO) بالنواصر، مجهزة بأحدث الوسائل التقنية لتحويل المعادن وحقن البلاستيك والتجميع، حاملة رسالة واحدة: "جعل المطبخ فضاءً للسعادة".

حصرياً من « لاماكوم »

مجموعة (ترينيو TRINEO) الطهي الطبيعي

حوار: السيد خالد السقاط، رئيس مجموعة « لاماكوم »

خالد السقاط: علامة مغربية في صناعة المطبخ

الدار البيضاء، 14 ماي 2026

 ما هي الرؤية التي تحكم عمل "لاماكوم" (LAMACOM)؟ ومن هي الفئات المستهدفة بمنتجاتكم؟
تتلخص رسالتنا في "لاماكوم" في غاية سامية وبسيطة: تحويل المطبخ إلى فضاء للسعادة. نحن نرافق ربة البيت في تفاصيل يومها عبر تقديم حلول عملية، مبتكرة، وموثوقة، صُممت خصيصاً لتيسير فنون الطهي وجعلها تجربة ممتعة وسلسة. إن منتجاتنا موجهة لعشاق فن الطهي ومحبي مشاركته؛ بدءاً من الأسر المتمسكة بأصالة التقاليد المغربية، وصولاً إلى المستهلكين العصريين الباحثين عن الجودة والفعالية التي تواكب إيقاع الحياة السريع.

 ما الذي يمنح تشكيلة "ترينيو" (TRINEO) طابعاً استثنائياً في السوق المغربية اليوم؟
تعتبر "ترينيو" تجسيداً للفخر الصناعي المغربي وعلامة فارقة تعكس خبرتنا العريقة. هذه المجموعة، الحصرية لعلامة "لاماكوم"، تم ابتكارها وتصنيعها بالكامل في المغرب، وهي تعتمد تكنولوجيا الـ "Inox 3 Ply" المتطورة، التي تضمن توزيعاً متوازناً ومثالياً للحرارة. وعلى الصعيد العملي، تمنح هذه التقنية طهيًا أكثر صحة ودقة، مع الحفاظ على القيمة الطبيعية للأغذية، فضلاً عن كونها منتجات صلبة صُممت لتدوم طويلاً. وبذلك، تستجيب "ترينيو" لطلعات المستهلك اليوم في اقتناء منتجات محلية الصنع تجمع بين الأداء العالي والموثوقية. طموحنا بوضوح هو أن تحل "ترينيو" ضيفاً في كل بيت مغربي.

 كيف تنجح "لاماكوم" في صهر التقاليد المغربية مع المتطلبات الحديثة للمستهلك؟
نحن في "لاماكوم" نعتز بشدة بالمطبخ المغربي ونعتبره إرثاً حضارياً حياً. ومن خلال "ترينيو"، حرصنا على استحضار هذه الروح الأصيلة وتطويرها لتناسب احتياجات العصر؛ حيث نُسخّر التقنيات المتقدمة لجعل عملية الطهي أكثر سهولة وراحة وفعالية، دون المساس بنكهة الأطباق أو عراقتها. هدفنا هو تمكين الجميع من إعداد أطباقهم المغربية المفضلة بأدوات عصرية تحترم الأصول وتواكب العصر. نستخدم تقنيات متطورة لجعل الطهي أكثر سهولة وراحة وفعالية، دون التأثير على مذاق الأطباق أو أصالتها. والفكرة هي تمكين الجميع من الطبخ على الطريقة المغربية باستعمال أدوات عصرية وحديثة.

شهادات حية

أمينة، (ربة أسرة)

«منذ بدأت استخدام مجموعة **TRINEO** "، لمست فرقاً شاسعاً في مطبخي. الأواني تمتاز بمتانة لافتة، فهي لا تتأثر بمرور الوقت وتحافظ على رونقها وكأنها جديدة. إنه شعور بالرضا والأمان أن تضع بين يدي عائلتك منتجات صحية ومستدامة.»

علي وسيهام، زوجان شابان

«كان اختيارنا لـ **TRINEO** " مبنياً على جودة المواد الأولية، والنتيجة فاقت توقعاتنا. إنها مادة صحية، مقاومة للصدأ، وتبعث على الثقة. فضلاً عن ذلك، فإن جودة الطهي وتوزيع الحرارة فيها مذهل. لقد أصبحت هذه المجموعة، بلا منازع، الخيار الأول في مطبخنا.»

نادية، طاهية متمرسية

«أكثر ما يشدني في **TRINEO** " هو صلابتها الاستثنائية؛ فمن اللمسة الأولى تدرك أنها ليست مجرد أواني خفيفة كغيرها، بل هي أدوات قوية، مقاومة، ومصممة للاستخدام المكثف. بالنسبة لي، **TRINEO** " هي المرجع الحقيقي في عالم مستلزمات المطبخ.»



Couverture Presse Francophone

Articles consacrés au lancement de TRINEO, mettant l'accent sur l'alliance entre tradition culinaire marocaine et innovation technologique.

Media Marketing

Titre : « TRINEO by LAMACOM : Quand le Made in Morocco devient un territoire de marque »

Lien : https://mediamarketing.ma/article/AEEZBCHG/trineo_by

ACCUEIL / COM / TRINEO BY LAMACOM : QUAND LE "MADE IN MOROCCO" DEVIENT UN TERRITOIRE DE MARQUE

TRINEO BY LAMACOM : QUAND LE "MADE IN MOROCCO" DEVIENT UN TERRITOIRE DE MARQUE

MARDI 19 MAI 2026



COM

Avec le lancement de sa gamme TRINEO, LAMACOM ne se contente pas d'introduire une nouvelle ligne de produits. La marque opère un véritable repositionnement stratégique, en transformant un produit utilitaire



CHR Magazine

Titre : « LAMACOM : lancement de TRINEO, une gamme 100 % Made in Morocco »



Support :

Lien : <https://chrmagazine.ma/lamacom-lancement-de-trineo-une-gamme-100-made-in-morocco/>

The screenshot shows the CHR Magazine website interface. At the top, there's a navigation bar with links like 'Accueil', 'Qui sommes nous', 'A la une', 'Recettes', 'Publicité', and 'Contact'. Below this, a large yellow banner promotes SIAL Paris 2026, stating 'Pour vous, à quoi ressemblera l'alimentation de demain ?' and 'Profitez en exclusivité du tarif Early Bird jusqu'au 31 juillet'. The main article headline reads 'LAMACOM : lancement de TRINEO, une gamme 100% "Made in Morocco"'. Below the headline, there's a social media sharing bar. The article image shows a cooking pot with vegetables and the text 'TRINEO LAMACOM LA CUISSON AU NATUREL'. At the bottom, a small text block states: 'Le groupe marocain LAMACOM a dévoilé TRINEO, une nouvelle gamme d'ustensiles de cuisine conçue pour associer tradition culinaire marocaine et technologies modernes. Fabriquée'.



Article présentant TRINEO comme une nouvelle gamme de cuisson inspirée du patrimoine culinaire national

ConsoNews

Lien : <https://consonews.ma/66018.html>

ConsoNews

The screenshot shows the ConsoNews website interface. At the top is the ConsoNews logo. Below it is a navigation bar with links: Accueil, News, Lancements, Consonews Mag, Opinions, Dossiers, بالعربية, and Contact. The main article is titled "LAMACOM lance TRINEO, une nouvelle gamme de cuisson fabriquée au Maroc inspirée du patrimoine culinaire national". It includes a sub-header "Lancements" and "Maison Famille" with a "slide" button. The article text states: "Le groupe marocain LAMACOM dévoile TRINEO, une nouvelle gamme d'ustensiles de cuisson développée et fabriquée au Maroc, pensée pour conjuguer traditions culinaires marocaines et technologies modernes." and "Présentée comme une exclusivité de LAMACOM, cette gamme repose sur la technologie Inox 3 Ply, une structure à trois couches destinée à assurer une diffusion homogène de la chaleur et une cuisson plus précise. L'objectif affiché est de préserver les". A large image of a TRINEO cooking range is displayed, featuring a large fish-shaped oven and a pot on a burner, with the text "TRINEO LAMACOM LA CUISSON AU NATUREL".

L'Opinion

Lien : https://lopinion.ma/fr/actu-maroc/lamacom-lance-trineo-une-gamme-dustensiles-de-cuisine-fabriquee-au-maroc_a83841?articleId=42cfa4d2-dbde-42ea-b179-cb008dc5142e

L'Opinion

Français | English | العربية

Sport Éco Auto Jeux

Actu Maroc

Lamacom lance Trineo, une gamme d'ustensiles de cuisine fabriquée au Maroc

La société marocaine Lamacom dévoile sa nouvelle collection Trineo, entièrement conçue et fabriquée localement. Cette gamme d'ustensiles de cuisine repose sur la technologie Inox 3 Ply qui garantit une distribution uniforme de la chaleur.


 Par l'Opinion
 Lundi 12 mai 2024
 2 min de lecture

0:50 / 0:00

Résumer



La collection Trineo constitue une production cent pour cent marocaine. Elle vise à répondre aux besoins des consommateurs recherchant des produits locaux alliant performance et durabilité. La technologie Inox 3 Ply s'applique sur trois couches qui assurent une cuisson

femmes du Maroc

Lien : <https://femmesdumaroc.com/inspiration/radar/rineo-de-lamacom-innovation-marocaine-en-cuisine>

FEMMES
DU MAROC



RADAR

TRINEO DE LAMACOM, L'INNOVATION MAROCAINE EN CUISINE

La société marocaine Lamacom dévoile sa nouvelle collection Trineo, entièrement conçue et fabriquée localement. Cette gamme d'ustensiles de cuisine repose sur la technologie Inox 3 Ply qui garantit une distribution uniforme de la chaleur.

3 JUILLET 2026 | PAR LA RÉDACTION

Lamacom dévoile Trineo, une nouvelle gamme d'ustensiles de cuisson

3 JUILLET 2026

GRIPPE EN ÉTÉ :
POURQUOI ELLE
PEUT AUSSI VOUS
TOUCHER ET
COMMENT S'EN
PROTÉGER

Même si elle est surtout
présente en hiver, la
grippe peut aussi

Moroccan History

<https://x.com/MoroccanSeries/status/2060385691796722088>

Moroccan History MA @MoroccanSeries

Production d'ustensiles made in Morocco

amacom a dévoilé sa nouvelle collection Trineo Triply entièrement conçue et fabriquée localement.

avec une gamme d'ustensiles produite sur la technologie Inox 3 Ply, cette collection vise à répondre aux besoins des consommateurs recherchant des produits locaux alliant performance et durabilité.

les ustensiles permettent de préparer les plats traditionnels tout en répondant aux exigences de précision et de confort.

les ustensiles résistent aux températures élevées et se nettoient facilement grâce à leurs surfaces saines.



Couverture Presse Arabophone

مجلة فرح – Magfarah Arabe

Article intitulé : « ترينيو من لاماكوم: عهد جديد من السيادة الصناعية في المغرب » mettant en avant la souveraineté industrielle et l'innovation marocaine.

Lien : <https://www.magfarah.com/33924/>

مجلة فرح

مجلة تنال تصد من المغرب الى العالم

FARAH
MAGAZINE



المزيد

أنافة وجمال

ثقافة

ملف الشهر

أخبار

الرئيسية

“ترينيو” من “لاماكوم”: عهد جديد من السيادة الصناعية في المغرب

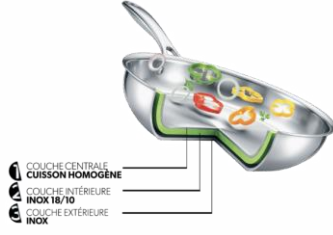
| أخبار |



| 14 مايو، 2026 |



شهدت المنطقة الصناعية “سابينو” بالنواصر اليوم الخميس حدثاً إعلامياً بارزاً كشفت فيه “مجموعة لاماكوم” عن التي تمثل تحالفاً مثالياً بين التكنولوجيا الحديثة وروح المطبخ المغربي الأصيل (TRINEO) “مجموعة” “ترينيو” ويأتي هذا اللقاء للاحتفاء بعلامة تجارية تبرهن على أن أدوات الطهي قادرة على الربط بين عراقة التراث وآفاق المستقبل. ضمن رؤية صناعية مغربية خالصة ومتكاملة. تكنولوجيا مبتكرة لطهي صحي وأصيل ويعتمد على دمج ثلاث طبقات متناغمة لضمان “Inox 3 Ply” وتستند مجموعة “ترينيو” إلى ابتكار تقني متطور يسمى. توزيع الحرارة بمثالية على كامل مساحة الإناء.



ويوفر هذا التصميم الدقيق تجربة طهي هادئة تحافظ على القيمة الغذائية والنكهات الطبيعية للمكونات، كما يساهم في إحياء طقوس الطبخ التقليدية بأسلوب عصري يضمن الاستدامة والمقاومة الفائقة لظروف الاستخدام اليومي.

رؤية خالد السقاط وصناعة الهوية

وبهذه المناسبة، أوضح السيد خالد السقاط، الرئيس المدير العام لمجموعة “لاماكوم”، أن “ترينيو” تتجاوز وظيفتها كأوانٍ منزلية لتصبح تجسيدا لأسلوب حياة مغربي يفخر بجذوره الأصيلة.

وقد صُممت هذه المجموعة وصُنعت بالكامل داخل المغرب لتكون امتداداً لشغف الأجيال بآرثها المطبخ العريق، حيث تلبي احتياجات العصر من دقة وراحة وتحول كل طبق إلى قصة نجاح وطنية تربط بين دفء الذكريات وتطلعات الغد المشرق.

Support : magfarah – مجلة فرح

Lien : <https://www.magfarah.com/33931/>

TRINEO Triply .. صناعة مغربية برؤية عصرية

تحت شعار الحصرية والخبرة المحلية، كشفت شركة "Lamacom" عن مجموعتها الجديدة "TRINEO Triply"، وهي سلسلة من أواني الطبخ المصنوعة بالمغرب، تراهن من خلالها الشركة على تقديم تجربة طهي متكاملة تجمع بين الأداء، المتانة والهوية المغربية الأصيلة.

تقنية ثلاثية الطبقات لطهي صحي ومتجانس

وخلال عرض تقديمي نظمته الشركة بمقرها بالنواصر، تم تسليط الضوء على الخصائص التقنية للمجموعة الجديدة، التي تعتمد على تقنية ثلاثية الطبقات "Triply"، والمكونة من طبقة داخلية من "inox 18/10" المخصص للطهي الصحي، وطبقة مركزية تضمن توزيعاً متجانساً للحرارة، إلى جانب طبقة خارجية من الفولاذ المقاوم للصدأ تمنح الأواني مقاومة أكبر للاستعمال اليومي ودرجات الحرارة المرتفعة.



وأكد مسؤولو "Lamacom" أن هذه المجموعة ضمنت بالكامل داخل المغرب، في محاولة لتقديم منتج محلي قادر على منافسة العلامات العالمية، مع الحفاظ على روح المطبخ المغربي التقليدي ولمسته الأصيلة.

خالد السقاط: "TRINEO" تربط بين الأصالة والابتكار

وأوضح خالد السقاط، رئيس مجموعة "لاماكوم"، أن "TRINEO" ليست مجرد أواني للطبخ، بل مشروع يعكس طموح الصناعة المغربية نحو تطوير منتجات تجمع بين الجودة والتصميم العصري من البحث والتطوير، مضيفاً أن المجموعة "تربط بين الماضي والآن، وتمنح للمطبخ المغربي لمسة عصرية دون التخلي عن أصالته".



أواني مقاومة للحرارة ومصممة للاستعمال اليومي

كما شدد صاحب مجموعة "Lamacom" خلال العرض على أن السلسلة الجديدة تم تطويرها لتناسب الاستعمال المنزلي والمهني معاً، بفضل مقاومتها العالية للتشوه وتوزيعها الحراري المتوازن الذي يسمح بطهي متجانس دون احتراق أو التصاق الطعام، إضافة إلى تصميم عصري بالأوان معدنية أنيقة ومقايض مريحة تسهل الاستعمال اليومي.

Lalla Moulati

Article soulignant le lien entre modernité, authenticité culinaire et fabrication marocaine.

Support : Lalla Moulati

Lien : <https://www.lalamoulati.net/459799.html>

أخبار الطبخ الصحة الجمال الأناقة تربية الاطفال الحمل قصة نجاح فيديو

الرئيسية > أخبار > أخبار متنوعة > لاماكوم تطلق مجموعة "TRINEO" وتعيد تعريف فن الطبخ المغربي بللمسة عصرية

لاماكوم تطلق مجموعة "TRINEO" وتعيد تعريف فن الطبخ المغربي بللمسة عصرية

أخبار متنوعة

On مايو 14, 2026

56760.html

أخبار

وداد لمنيعي تؤكد أن سعادة الإنسان تنبع من دفء العائلة وصدق...

أخبار

صلاح الدين بنموسى يؤكد تمسكه بالقيم الفنية واستمرار تألقه في...

أخبار

أحلام الزعيمي تكشف المعايير التي تعتمدها في اختياراتها...

أخبار

هند السعيدتي تؤكد أن التظاهرات الفنية جسر للتواصل والإبداع...



Support : consonews

Lien : <https://ar.consonews.ma/29878.html>

Titre : « مجموعة طهي مغربية بلمسة تكنولوجية حديثة تعيد تعريف المطبخ التقليدي : TRINEO لاماكوم تطلق »

كونيسونيووز

الرئيسية / آخر الأخبار / لاماكوم تطلق "TRINEO" مجموعة طهي مغربية بلمسة تكنولوجية حديثة تعيد تعريف المطبخ التقليدي

أخر الأخبار جديد الأسواق

لاماكوم تطلق "TRINEO": مجموعة طهي مغربية بلمسة تكنولوجية حديثة تعيد تعريف المطبخ التقليدي

منذ 3 أسابيع 0 0 دقيقة واحدة

أممم... تبرعكوووم

beIN SPORTS تكشف خطة نهجها
غير مسبوقة لكأس العالم FA 2026
بثلاث لغات و 8 قنوات
منذ 17 ساعة

حملة جديدة لإثراء تجمع حكيم ونم
منذ 20 ساعة

Al Mostakbal 24

Article consacré au lancement de la gamme et à la technologie Inox 3 Ply.

<https://almostakbal24.ma/2026/05/19/%d8%a5%d8%b7%d9%84%d8%a7%d9%82-%d9%85%d8%ac%d9%85%d9%88%d8%b9%d8%a9-%d8%a3%d9%88%d8%a7%d9%86%d9%8a-%d8%b7%d9%87%d9%8a-%d9%85%d8%ba%d8%b1%d8%a8%d9%8a%d8%a9-%d8%aa%d8%b9%d8%aa%d9%85%d8%af-%d8%aa%d9%82/>

Home > مختلقات > إطلاق مجموعة أواني طهي مغربية تعتمد تقنية حديثة لتحسين جودة الطبخ المنزلي

إطلاق مجموعة أواني طهي مغربية تعتمد تقنية حديثة لتحسين جودة الطبخ المنزلي

by نعيمة السريدي 19 مايو 2026 0

SHARE 0



أطلقت شركة لامكوم (LAMACOM) مجموعة جديدة من أواني الطهي تحمل اسم "TRINEO"، في خطوة تعكس توجه الصناعة المغربية نحو تطوير منتجات منزلية تجمع بين التكنولوجيا الحديثة والحفاظ على خصوصية المطبخ المغربي التقليدي. وتراهن الشركة من خلال هذه المجموعة على تقديم أدوات طهي تعتمد تقنية "Inox 3 Ply"، التي تقوم على ثلاث طبقات معدنية تضمن توزيعاً متوازناً للحرارة، بما يساعد على تحسين جودة الطهي والحفاظ على القيمة الغذائية للأطعمة.



وفي كلمته بالمناسبة، كشف خالد السقاط، رئيس مجموعة "لامكوم"، أن هذه الخطوة تأتي في سياق تزايد اهتمام المستهلك المغربي بالأواني المنزلية المصنوعة من مواد صحية والمصممة لتحمل الاستعمال الطويل، خاصة مع ارتفاع الطلب على منتجات الطبخ العصرية التي توفر الجودة والمتانة في الوقت نفسه. وقال: "تعتمد مجموعة 'TRINEO' على

Bayane Al Yaoum

Publication d'un article mettant en avant la fabrication marocaine et l'inspiration puisée dans le patrimoine culinaire national.

بيان اليوم

lien :

<https://bayanealyaoume.press.ma/%D9%84%D8%A7%D9%85%D8%A7%D9%83%D9%88%D9%85-%D8%AA%D8%B7%D9%84%D9%82-%D9%85%D8%AC%D9%85%D9%88%D8%B9%D8%A9-%D8%AA%D8%B1%D9%8A%D9%86%D9%8A%D9%88-%D9%88%D8%AA%D8%B1/.html>

“لاماكوم” تطلق مجموعة “ترينيو” وتراهن على الطهي الطبيعي
بتكنولوجيا مغربية حديثة

الاقتصاد وطن

الاقتصاد

20 مايو، 2026 - 6:20



في ظلّ ارتفاع أسعار النفط، تزداد أهمية قطاع الطاقة في الاقتصاد العالمي، وتلعب الشركات العاملة في هذا القطاع دوراً محورياً في تحقيق التنمية المستدامة. وفي هذا الإطار، تسعى لamacom إلى تعزيز قدراتها التكنولوجية في مجال الطاقة المتجددة، وذلك من خلال تطوير حلول مبتكرة تلبي احتياجات السوق المحلية والعالمية.

تتضمن استراتيجية لamacom في مجال الطاقة المتجددة، التركيز على تطوير حلول متكاملة تشمل التصميم، التركيب، والصيانة، وذلك لضمان أعلى مستويات الكفاءة والأداء. كما تسعى الشركة إلى تعزيز شراكاتها مع الجهات المعنية في القطاع، وذلك لتحقيق أهداف التنمية المستدامة.

في ظلّ التحديات العالمية، تزداد أهمية قطاع الطاقة في الاقتصاد العالمي، وتلعب الشركات العاملة في هذا القطاع دوراً محورياً في تحقيق التنمية المستدامة. وفي هذا الإطار، تسعى لamacom إلى تعزيز قدراتها التكنولوجية في مجال الطاقة المتجددة، وذلك من خلال تطوير حلول مبتكرة تلبي احتياجات السوق المحلية والعالمية.

“لامكوم” تطلق مجموعة “لرنيو” وترافق على الملبي الملبس بتكنولوجيا متقدمة



تحت إشراف السيد محمد بن عبد الله بن محمد، رئيس مجلس إدارة لamacom، تم إطلاق مجموعة “لرنيو” (Lernio) في العاصمة الرياض. وتتميز هذه المجموعة بتكنولوجيا متقدمة في مجال الطاقة المتجددة، وذلك من خلال تطوير حلول متكاملة تشمل التصميم، التركيب، والصيانة، وذلك لضمان أعلى مستويات الكفاءة والأداء.

الأمم المتحدة تخفض توقعات النمو العالمي وتعزز من موجة تضخم جديدة بسبب أزمة الشرق الأوسط



في ظلّ التوترات الجيوسياسية، تخفضت الأمم المتحدة توقعاتها للنمو العالمي، وذلك بسبب موجة تضخم جديدة تسببها أزمة الشرق الأوسط. وتلعب الشركات العاملة في قطاع الطاقة دوراً محورياً في تحقيق التنمية المستدامة، وذلك من خلال تطوير حلول مبتكرة تلبي احتياجات السوق المحلية والعالمية.

تكنولوجيا

“سيجيد” تختار الفاء البيضاء لتوسيع قدراتها في الحلول السحابية والابتكار الرقمي



تحت إشراف السيد محمد بن عبد الله بن محمد، رئيس مجلس إدارة لamacom، تم اختيار الفاء البيضاء (Faw Al Bayda) لتوسيع قدراتها في الحلول السحابية والابتكار الرقمي. وتتميز هذه المجموعة بتكنولوجيا متقدمة في مجال الطاقة المتجددة، وذلك من خلال تطوير حلول متكاملة تشمل التصميم، التركيب، والصيانة، وذلك لضمان أعلى مستويات الكفاءة والأداء.

سيارات

“دونغ فينج” توسع حضورها بالقرب باقتراح معرض جديد للسيارات الفاخرة البيضاء



تحت إشراف السيد محمد بن عبد الله بن محمد، رئيس مجلس إدارة لamacom، تم اقتراح معرض جديد للسيارات الفاخرة البيضاء (Dongfeng) لتوسيع حضورها بالقرب. وتتميز هذه المجموعة بتكنولوجيا متقدمة في مجال الطاقة المتجددة، وذلك من خلال تطوير حلول متكاملة تشمل التصميم، التركيب، والصيانة، وذلك لضمان أعلى مستويات الكفاءة والأداء.

Réseaux sociaux et formats vidéo

Yaqin 24

- Réalisation de capsules vidéo et interviews sur Facebook Reels.
- Intervention de M. Khalid Sekkat, Président Directeur Général du Groupe LAMACOM.
- Témoignages utilisateurs autour de la qualité et des performances de la gamme TRINEO.

Support : اليقين 24



<https://www.facebook.com/reel/1688472652374087>



Lien : <https://www.facebook.com/reel/1702368024255117>



Conclusion

Recommendations

- Capitaliser sur les retombées obtenues dans les supports institutionnels et commerciaux.
- Déployer une deuxième vague de communication autour des usages consommateurs.
- Renforcer la production de contenus vidéo courts pour les réseaux sociaux.
- Développer davantage les relais internationaux et anglophones.
- Mesurer, lors des prochaines campagnes, l'audience cumulée et la valeur publicitaire équivalente (AVE) afin d'enrichir les indicateurs de performance.

Merci