

ACTIVITÉ - DESCRIPTION DU PROJET

Le projet d'une unité de lyophilisation et de séchage de fruits (agrumes, pommes, prunes,...) vise à transformer les fruits frais en produits séchés de haute qualité, préservant ainsi leurs arômes, saveurs et valeurs nutritives en utilisant des techniques de lyophilisation et de séchage avancées pour éliminer l'humidité.

Code SH(*): 0813

PRODUIT PRINCIPAL

PRODUITS DÉRIVÉS

Fruits séchés et/ou lyophilisés

Zeste et pulpe de fruits

DÉBOUCHÉS/MARCHÉ CIBLE

Industrie alimentaire et de boissons : fabricants de produits alimentaires, confiseries, desserts, barres énergétiques, etc Compléments alimentaires en raison de leur concentration minérale et vitaminique

SUPERFICIE ET PROPOSITION DE LOCALISATION

BESOINS EN INTRANTS

Sup: 2500 à 3500 m² Lieu : Agro-pôle Béni Mellal Future ZI Bradia

Matières premières (Agrumes-Pommes-prunes) : Agrégation et partenariat avec

Eau, Sucres, Conservateurs et additifs

Chaines et Matériel de production : lavage, pressage, lyophilisation, etc

Emballages : Sachets, cartons, canettes,

PROGRAMME **D'INVESTISSEMENT**

- 25 - 75 MDHS

- A1 : 15 - 40 MDHS

- A2:10 - 35 MDHS

CAPACITÉ DE PRODUCTION Agrumes+pommes :15-25

(x1000T/an) (Matières Premières)

- (soit 2.5-5% de la production régionale)

CA: 75-150MDHS

EMPLOIS

40-60 emplois

Cadre Sup : 5-5

- Techniciens : 10-15

- Autres : 25-40

TRI MOYEN ET PBP(*)

19-32%

- PBP : 3-5ans

-- PBP: Pay Back Period. Les données chiffrées sont des estimations provenant d'avis d'experts et d'acteurs dans les filières. Ces indicateurs financiers sont présentés à titre indicatif et informatif. FRI (Fonds Régional de l'investissement) CI (Charte de l'Investissement), Fonds de développement industriel et d'investissement (FDII), Projet d'Accélérateur de l'Efficacité Energétique dans l'Industrie au Maroc (AEEIM)/ Web: programmeizdihar.ma/recherche-idee/banque-idees/ - Contact: CRI-BK, Bd. Bayrout, Béni Mellal 23000 - Maroc Tel: +212 523 48 20 72

ANALYSE DE L'ATTRACTIVITÉ DU MARCHÉ /POTENTIELITÉS DE LA RÉGION

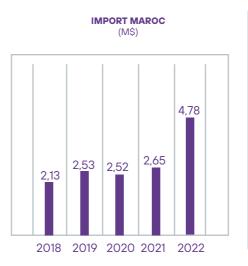
ATTRACTIVITÉ DU MARCHÉ:

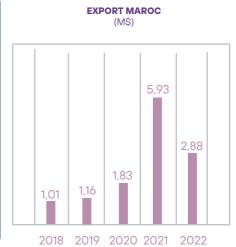
- La croissance significative des importations de fruits séchés et lyophilisés au Maroc, passant de 2.13 à 4.78 millions de dollars entre 2018 et 2022 une opportunité attrayante et un intérêt grandissant des consommateurs pour des produits de fruits transformés.
- La demande soutenue sur le marché mondial (Echanges de 2.97 millaird\$)
- Les fruits lyophilisés peuvent être utilisés comme ingrédient pour ajouter de la saveur, de la texture et de la nutrition aux produits alimentaires..

POTENTIALITÉS DE LA RÉGION:

- La production abondante : matières premières abondantes pour un projet de lyophilisation et de séchage (Production régionale en 2022 en x1000T: Agrumes: 436, Pommes: 82 et Prunes: 5).
- Les politiques de soutien et incitations aux initiatives en agroalimentaires : FDA, FDII, Charte de l'investissement, Agropole de BéniMellal.

CROISSANCE ET TAILLE DU MARCHÉ







MESURES INCITATIVES

- Subvention/Financement :

FDA, FRI, CI, FDII, Damane Istitmar, Istitmar PME, Damane Atayssir, Mouwakaba, Usine Modèle « INMAA », Salama PME, AEEIM

- Appui à l'export :

- Aide à la formation :

Programmes: Awrach, Idmaj, Tahfiz, Taehil

NORMES APPLICABLES

- Autorisation sanitaire (ONSSA)
- HACCP, ISO22000-V2018

(*): Code HS (Harmonized system) 0813 -- PBP: Pay Back Period. Les données chiffrées sont des estimations provenant d'avis d'experts et d'acteurs dans les filières. Ces indicateurs financiers sont présentés à titre indicatif et informatif. FRI (Fonds Régional de l'investissement) CI (Charte de l'Investissement), Fonds de développement industriel et d'investissement (FDII), Projet d'Accélérateur de l'Efficacité Energétique dans l'Industrie au Maroc (AEEIM)/ Web: www.coeurdumaroc.ma/banquedeprojets/BK - Contact: CRI-BK, Bd. Bayrout, Béni Mellal 23000 - Maroc Tel: +212 523 48 20 72 contact@coeurdumaroc.ma