

ACTIVITÉ - DESCRIPTION DU PROJET

L'unité se consacre à la fabrication de fromages à pâte dure. Le lait est généralement coagulé, le caillé est pressé pour éliminer le lactosérum, et le fromage résultant est ensuite affiné pour développer ses caractéristiques de texture et de saveur propres à une pâte dure.

Code SH*: 0406

PRODUIT PRINCIPAL

PRODUITS DÉRIVÉS

Fromage à pâte dure

Variantes du fromage : versions affinées ou aromatisées.

DÉBOUCHÉS/MARCHÉ CIBLE

Supermarchés et Épiceries Grandes surfaces Exportation vers les marchés internationaux

SUPERFICIE ET PROPOSITION DE LOCALISATION

Sup: 500 à 1000 m² Lieu :Agro-pôle Béni Mellal Future ZI Bradia ZAE Kasba Tadla

BESOINS EN INTRANTS

Matières premières (Lait) : Agrégation et partenariat avec des producteurs Cultures lactiques et présure, Enzymes coagulantes Sel, Colorants.... Matériel : Cuves de brassage, presses à fromage, moules Entrepôts ou des chambres froides pour le stockage

PROGRAMME **D'INVESTISSEMENT**

- 30 - 55 MDHS

- A1 : 15 - 30 MDHS

- A2 : 15 - 25 MDHS

CAPACITÉ DE PRODUCTION

-LAIT: 3.5 - 5.8 x106 L.

- Soit 1.5-2.5% de la production régionale ou l'équivalent de la production laitière de 700 -1200 Vaches)

CA: 40-65MDHS

EMPLOIS

- 40-70 emplois

- Cadre Sup : 4-6

- Techniciens : 6-10

- Autres : 30-54

TRI MOYEN ET PBP(*)

- 19-28 %

- PBP : 4-5ans

ANALYSE DE L'ATTRACTIVITÉ DU MARCHÉ / POTENTIALITES DE LA REGION

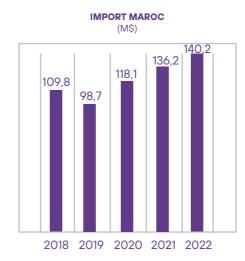
ATTRACTIVITÉ DU MARCHÉ MONDIAL :

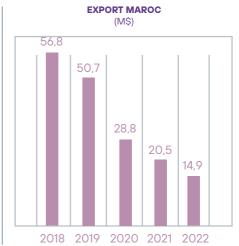
- Demande croissante avec le développement du marché du fast-food et le changement des habitudes de consommation.
- Evolution notable de la consommation locale en temoigne l'augmentation des importations et la baisse des exportations entre 2018 et 2022).
- Potentiel d'innovation en introduisant des variations de saveurs, des techniques d'affinage spéciales - Canaux de distribution variés (épiceries fines, restaurants, partenariats avec des supermarchés)
- Potentiel pour le Royaume de capturer des parts de marché dans la région de l'Afrique de l'Ouest

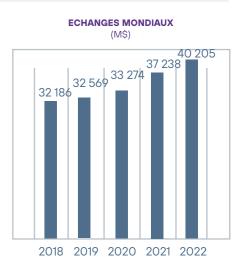
POTENTIALITÉS DE LA RÉGION:

- Approvisionnement en matières premières en bénéficiant de la disponibilité du lait de qualité provenant de la région
- Organisation des producteurs en coopératives et en associations
- Politiuques et mesures incitatives : Agro-pole, ZAE, FDII,....

CROISSANCE ET TAILLE DU MARCHÉ







MESURES INCITATIVES

- Subvention/Financement :

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

- Appui à l'export :

Export Morocco Now, Go-To-Market, Primo-Exportateurs

- Aide à la formation :

Programmes : Awrach, Idmaj, Tahfiz, Taehil

NORMES APPLICABLES

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

(*): Code HS (Harmonized system) (*) Code SH: 0406 - 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



(*): Code HS (Harmonized system) (*) Code SH: 0406 - 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