



Projet	Unité de transformation des dattes
Référence	S1.E10.PS
Filière	Agro-industrie
Sous-filière	Valorisation et Transformation des Dattes

Description

Création d'une unité agroalimentaire de transformation de dattes locales en produits semi-finis à haute valeur ajoutée : pâte de datte, sirop, dattes tranchées. Le processus comprend dénoyautage, tranchage, pétrissage, siropage et conditionnement.

Indicateurs clés et faits marquants

- **National** : Le Maroc est le 7^e producteur africain de dattes, mais la majorité de la production est commercialisée à l'état brut. La valorisation en produits dérivés reste marginale. (Ministère de l'Agriculture)
- **International** : Le Moyen-Orient et l'Afrique dominaient le marché des dattes avec environ ~85,3 % de part en 2025, alors que l'utilisation des dattes transformées comme ingrédients dans les confiseries, sirops et produits alimentaires représentait une part significative de la croissance mondiale (Fortune Business Insights) (Global Growth Insights)

Prérequis du projet

- **Infrastructure** : Atelier agroalimentaire aux normes ONSSA, avec ligne de dénoyautage, pétrin, siropage, tranchage, pasteurisation et conditionnement sous vide.
- **Approvisionnement** : Dattes en vrac issues de Tiznit, Tata (coopératives locales ou GIE).
- **Conformité** : HACCP, ISO 22000, traçabilité, normes additifs et conservation (ONSSA), certification export.

Principaux intrants

- **Matières premières** : Dattes (non calibrées ou surmûres), agents de conservation naturels (citron, acide ascorbique), eau
- **Équipements** : Dénoyateur, pétrin industriel, siropeuse, pasteurisateur, ensacheuse, balance, chambre froide
- **Ressources humaines** : Responsable qualité, technicien process agro, opérateurs ligne, manutentionnaires. (Total de 40 emplois)

Analyse SWOT

Forces

- Disponibilité importante de dattes non valorisées (3^e catégorie)
- Produits transformés adaptés aux besoins industriels (pâtisserie, barres, sauces)
- Demande croissante en alternatives naturelles au sucre

Faiblesses

- Dattes périssables si non rapidement traitées
- Connaissance limitée des standards qualité par certaines coopératives
- Fluctuation du taux de matière sèche selon origine

Opportunités

- Ingrédients naturels recherchés dans la biscuiterie, nutrition et agroalimentaire
- Positionnement possible sur les marchés bio et vegan
- Débouchés export vers l'Europe et l'Afrique pour la pâte de datte

Menaces

- Concurrence tunisienne et algérienne sur les produits transformés
- Besoin de certification rigoureuse pour l'export agro-industriel
- Sensibilité des produits à la conservation (humidité, température)



Indicateurs financiers

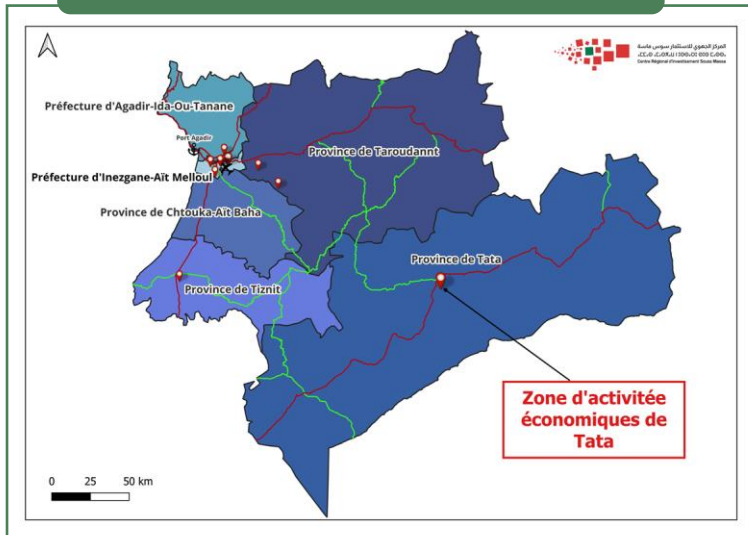
Investissement potentiel : 18 MDH

Bénéfice avant intérêts et impôts (EBIT) : 6 MDH

Chiffre d'affaires potentiel : 40 MDH

Retour sur investissement (ROI) : 54 mois

Foncier potentiel



Croissance et taille du marché

- **Évolution du marché marocain** : La part des produits transformés à base de dattes (pâtes, sirops, barres, ingrédients pour boulangerie) est estimée à 20–25 % du marché, soit environ 700 à 800 millions de dirhams, segment encore insuffisamment structuré industriellement (Haut-Commissariat au Plan ; Ministère de l'Agriculture ; FENAGRI).
- **Évolution du marché international** : Le marché mondial des dattes était estimé à environ USD 32,7 milliards en 2025 et devrait atteindre USD 55,58 milliards d'ici 2034 avec un TCAC de ~6,14 % entre 2026 et 2034, tiré par la demande croissante de fruits secs et de produits transformés à base de dattes (Fortune Business Insights).

Emplacement territorial

Type de foncier : Zones industrielles, Foncier privé

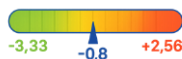
Estimation de la superficie : 3 500 m²

Mode et prix moyen de mobilisation : Acquisition ou mise à disposition via CRUI (350–600 DH/m²)

Marché potentiel

- ✓ **Local** : Industries de la pâtisserie, boulangeries, artisans agroalimentaires
- ✓ **National** : Marques bio, confituriers, GMS (produits sans sucre ajouté)
- ✓ **International** : Export vers Europe (France, Allemagne), Afrique de l'Ouest, marché halal

Complexité des produits (*)



Avantages d'investissement

- Charte de l'Investissement
- Fonds Mohammed VI pour l'investissement
- Autres mécanismes de financements internationaux (ex : KFW, ...)
- Programme d'appui à l'investissement et à l'emploi RSM
- Programmes IDMAJ – TAHFIZ – TAEHIL

(*) L'Indice de Complexité des Produits (PCI) varie de -3.33 (produits simples, matières premières) à +2.56 (produits complexes, haute technologie)