



Projet	Production d'additifs alimentaires
Référence	S1.E2.PC1
Filière	Agro-industrie
Sous-filière	Biscuiterie

Description

Mise en place d'un laboratoire de formulation et de mélange d'additifs alimentaires naturels (arômes, colorants, agents de texture) avec unités de séchage et conditionnement en sachets ou bidons. Projet destiné à l'approvisionnement des industries agroalimentaires locales (biscuits, sauces, confiseries).

Indicateurs clés et faits marquants

- **National** : Le Maroc importe une grande partie (70%) de ses additifs alimentaires. Le développement d'une production locale naturelle est stratégique pour la souveraineté alimentaire (HCP (Haut-Commissariat au Plan)).
- **International** : Marché mondial des additifs naturels en forte croissance (+6,5 %/an), poussé par les normes sanitaires, la demande clean label et les alternatives aux additifs chimiques. (Globenewswire.com)

Prérequis du projet

- **Infrastructure** : Salle blanche, zones de formulation, unité de séchage, zone de conditionnement. Température et hygrométrie contrôlées.
- **Approvisionnement** : Extraits naturels issus de plantes aromatiques régionales (menthe, thym, citronnelle, caroube), arômes importés spécifiques.
- **Conformité** : HACCP, FSSC 22000, traçabilité des lots, respect des normes Codex Alimentarius et réglementations UE pour l'export.

Principaux intrants

- **Matières premières** : Extraits naturels végétaux, gommés alimentaires, amidon transformé, arômes.
- **Équipements** : Système de formulation sous atmosphère contrôlée, mélangeurs, atomiseurs, ensacheuses, ligne de dosage liquide.
- **Ressources humaines** : Ingénieurs agro, techniciens en formulation, opérateurs en salle blanche, personnel qualité. (Total de 35 emplois)

Analyse SWOT

Forces

- Positionnement sur un segment innovant (clean label).
- Approvisionnement possible à partir de PAM locales (Taliouine, Chtouka, Taroudant).
- Faible concurrence locale.

Faiblesses

- Maîtrise technique avancée requise.
- Dépendance à l'import pour certains intrants critiques (ex. arômes spécifiques).
- Certification export coûteuse.

Opportunités

- Remplacement des additifs chimiques par des naturels dans l'agroalimentaire marocain.
- Accès à l'export UE grâce à une offre locale certifiée.
- Intégration possible dans des chaînes locales (biscuiteries, sauces).

Menaces

- Rigidité des normes à l'export (Europe, FDA).
- Concurrence des multinationales (Givaudan, IFF, Symrise).
- Coût d'entrée élevé pour les petites industries utilisatrices.



Indicateurs financiers

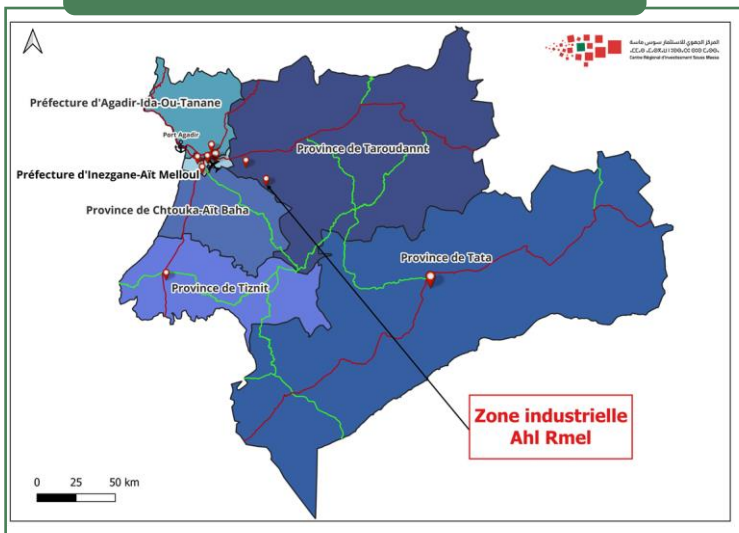
Investissement potentiel : 18 MDH

Bénéfice avant intérêts et impôts (EBIT) : 6/7 MDH

Chiffre d'affaires potentiel : 44 MDH

Retour sur investissement (ROI) : 50 mois

Foncier potentiel



Croissance et taille du marché

- **Évolution du marché marocain** : Croissance annuelle de +5 %, soutenue par la transformation agroalimentaire (pâtisserie, sauces, snacks). (Rapport Agro-industrie Marocaine 2024 : Défis, Progrès et Vision)
- **Évolution du marché international** : Le marché des additifs naturels devrait atteindre 80 Mds USD en 2027, dopé par les segments bio, nutrition fonctionnelle, baby food. (Mordorintelligence.com)

Emplacement territorial

Type de foncier : Zone industrielle aménagée, Foncier Privé

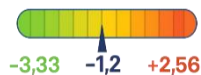
Estimation de la superficie : 1 500 m²

Mode et prix moyen de mobilisation : CRUI ou promoteurs privés (400 à 650 DH/m²)

Marché potentiel

- ✓ **Local** : Industries agro de la région (pâtisserie, sauces, préparations alimentaires).
- ✓ **National** : Industriels agroalimentaires (biscuiteries, soupes, sauces, desserts), marchés bio en développement.
- ✓ **International** : Export possible vers l'Afrique francophone (produits stabilisants), Europe (colorants naturels, arômes extraits), MENA.

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)