



Projet	Fabrication de sirop de glucose
Référence	S1.E3.PC1
Filière	Agro-industrie
Sous-filière	Confiserie

Description

Procédé enzymatique d'hydrolyse d'amidon pour produire un sirop de glucose utilisé comme édulcorant dans plusieurs segments agroalimentaires. Produit destiné à l'industrie agroalimentaire : confiserie, biscuiterie, chocolaterie, produits laitiers, boissons.

Indicateurs clés et faits marquants

- **National** : Le marché est estimé à environ **30 000 à 35 000 tonnes par an** (gmiresearch.com), et avec l'augmentation de la production de produits sucrés et de boissons, la demande pour le sirop de glucose est également croissante.
- **International** : Le marché mondial est en forte croissance avec l'essor du secteur snacking & soft drinks. Le sirop est préféré au sucre cristallisé pour ses propriétés technologiques et devrait augmenter de 5,5 % par an jusqu'en 2028 (Grand View Research).

Prérequis du projet

- **Infrastructure** : Site équipé de cuves en inox, fermenteurs, colonnes d'évaporation, système CIP (clean-in-place).
- **Approvisionnement** : Amidon (maïs ou blé), eau industrielle, enzymes spécifiques (amylases, glucoamylases).
- **Conformité** : Respect des normes agroalimentaires (ONSSA, ISO 22000), traçabilité et HACCP.

Principaux intrants

- **Matières premières** : Amidon local ou importé, eau industrielle, enzymes alimentaires
- **Équipements** : Cuves de cuisson et réacteurs, filtres industriels, évaporateurs sous vide, machines de remplissage et d'étiquetage, réservoirs de stockage sous température contrôlée
- **Ressources humaines** : Ingénieurs (procédé, qualité, maintenance), techniciens, et ouvriers. (Total de 38 emplois)

Analyse SWOT

Forces

- Produit très demandé par l'industrie sucrée et chocolatée
- Région avec forte concentration d'agro-industriels clients (Agadir, Aït Melloul, Tiznit)

Faiblesses

- Dépendance à l'amidon (peu produit dans la région)
- Coût énergétique élevé pour l'évaporation du sirop

Opportunités

- Substitution aux importations de sirop
- Développement de gammes bio (sirop de maïs bio, par exemple)

Menaces

- Volatilité du prix de l'amidon et des enzymes
- Concurrence de producteurs internationaux à bas coût



Indicateurs financiers

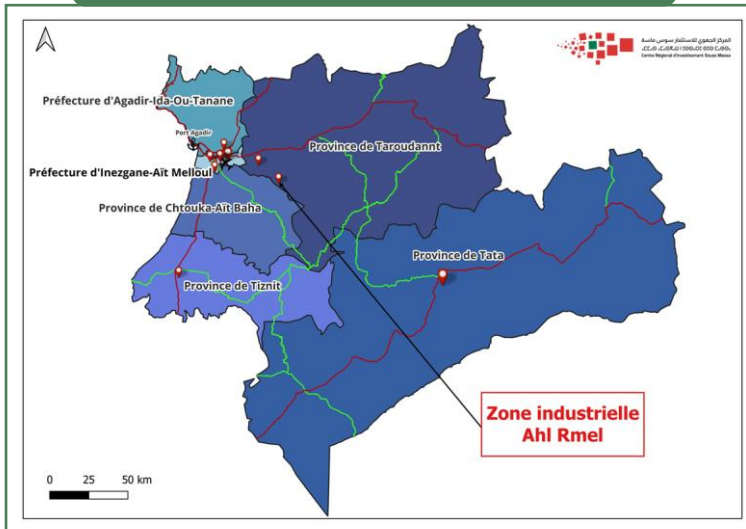
Investissement potentiel : 32 MDH

Bénéfice avant intérêts et impôts (EBIT) : 9/10 MDH

Chiffre d'affaires potentiel : 48 MDH

Retour sur investissement (ROI) : 54 mois

Foncier potentiel



Croissance et taille du marché

- **Marché marocain** : +7 %/an, tiré par le développement de la transformation alimentaire. (Mcinet.gov.ma)
- **Marché international** : Le marché mondial du sirop de glucose est en forte croissance, estimé à près de 10 milliards USD en 2024, avec une demande accrue provenant du secteur des snacks et des boissons gazeuses (Grand View Research).

Emplacement territorial

Type de foncier : Zones Industrielles, Foncier

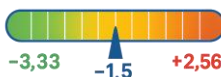
Estimation de la superficie : 3 000 m²

Mode et prix moyen de mobilisation : Acquisition via le CRI, à un prix moyen de 400–600 DH/m²

Marché potentiel

- ✓ **Local** : Confiseurs, biscuiteries, glaciers d'Agadir et de la région
- ✓ **National** : Grandes marques agroalimentaires marocaines (chocolats, laits aromatisés...)
- ✓ **International** : Export possible vers Mauritanie, Sénégal, Afrique de l'Ouest

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)