



Projet	Fabrication de colorants
Référence	S1.E3.PC2
Filière	Agro-industrie
Sous-filière	Confiserie

Description

Unité de production de colorants alimentaires naturels à partir de plantes tinctoriales locales (betterave, curcuma, hibiscus). Le projet comprend extraction, filtration, séchage doux et conditionnement pour les industries agroalimentaire bio et cosmétique.

Indicateurs clés et faits marquants

- **National** : Le Maroc cultive environ 100 000 tonnes de betterave sucrière chaque année et produit de manière significative du curcuma et de l'hibiscus, mais reste largement dépendant des colorants artificiels pour l'industrie alimentaire et cosmétique (FAO et ONSSA)
- **International** : Le marché mondial des colorants naturels alimentaires est estimé à plus de 3,6 Mds USD, en croissance de +6 %/an grâce à la transition clean label. (Rapport Mordor Intelligence)

Prérequis du projet

- **Infrastructure** : Atelier avec salle d'extraction, zone de séchage (air chaud ou solaire), chambre de conditionnement, stockage matières premières.
- **Approvisionnement** : Curcuma et hibiscus de Taroudant et Tiznit ; betterave de zones irriguées (Chtouka, Massa).
- **Conformité** : HACCP, ISO 22000, normes UE (règlement CE 1333/2008) pour additifs alimentaires naturels.

Principaux intrants

- **Matières premières** : Racines de curcuma, fleurs d'hibiscus, betteraves, solvants naturels (eau, glycérine végétale).
- **Équipements** : Extracteurs, séchoirs à air chaud, filtres à cartouche, ensacheuses, broyeurs.
- **Ressources humaines** : Botaniste ou pyrotechnicien, opérateurs de séchage, responsable qualité. (Total de 32 emplois)

Analyse SWOT

Forces

- Plantes tinctoriales disponibles localement
- Produit à forte valeur ajoutée, naturel, avec forte demande agro bio
- Faible besoin énergétique comparé à d'autres unités de transformation

Faiblesses

- Saisonnalité des matières premières
- Complexité technique pour l'uniformité des pigments
- Marché national encore peu structuré

Opportunités

- Forte demande agroalimentaire bio (confiseries, sauces, boissons)
- Ouvertures vers les secteurs cosmétique et textile écologique
- Intégration dans la chaîne locale de valeur PAM/aromates

Menaces

- Concurrence asiatique (poudres bon marché mais non bio)
- Normes export strictes (résidus solvants, pureté colorimétrique)
- Coût élevé de certification bio/UE



Indicateurs financiers

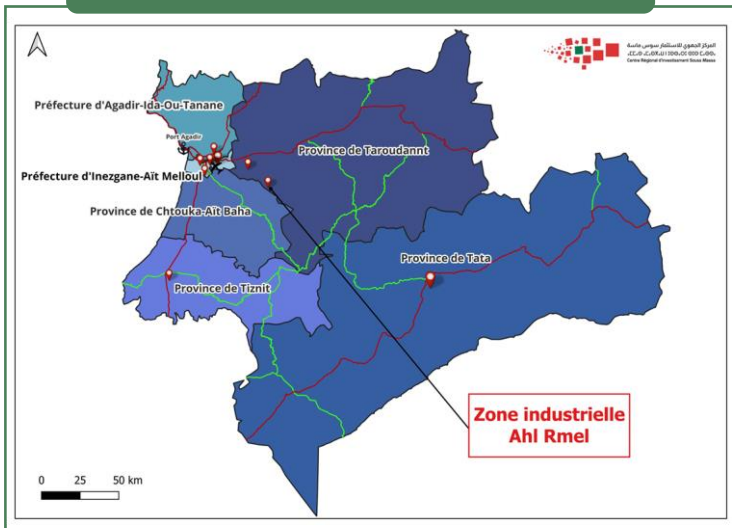
Investissement potentiel : 18 MDH

Bénéfice avant intérêts et impôts (EBIT) : 6 MDH

Chiffre d'affaires potentiel : 30 MDH

Retour sur investissement (ROI) : 48 mois

Foncier potentiel



Croissance et taille du marché

- **Évolution du marché marocain** : La taille du marché marocain des colorants alimentaires peut être estimée à environ 600 millions de dirhams par an en 2023, avec un potentiel élevé pour les colorants naturels issus d'extraits végétaux (Office des Changes, 2023 ; Bank Al-Maghrib ; Ministère de l'Industrie et du Commerce ; ONSSA).
- **Évolution du marché international** : +6 à +7 %/an, particulièrement en Europe, USA, GCC où les colorants artificiels sont de plus en plus bannis. (GCC Natural Food Color Market)

Emplacement territorial

Type de foncier : Zones industrielles, Foncier

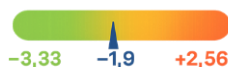
Estimation de la superficie : 2 500 m²

Mode et prix moyen de mobilisation : Via CRUI, entre 350–600 DH/m²

Marché potentiel

- ✓ **Local** : Artisans agroalimentaires, confituriers, tisaneries, chocolateries artisanales
- ✓ **National** : Industriels agro bio (jus, sauces, confiseries), laboratoires cosmétiques
- ✓ **International** : Exportateurs de poudres bio vers Europe, Afrique de l'Ouest et 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)