

المركز الجهوي للاستثمار سوس ماسة  
CCO .C.OX.LI :OO.O: O:O C.OO.  
Centre Régional d'investissement Souss Massa

# Agro-industrie : Transformer la richesse du territoire en valeur durable

Investir ici, Nourrir demain

10

ÉCOSYSTÈMES  
D'INVESTISSEMENTS



Avec plus de 30 écosystèmes industriels et 90 projets prêts à se déployer sur 5 territoires clés, Souss Massa s'impose comme une région d'opportunités stratégiques.

# AGRO-INDUSTRIE

## INDUSTRIE LAITIÈRE ET DÉRIVÉS

|                                               |   |
|-----------------------------------------------|---|
| Fromagerie industrielle                       | 3 |
| Fabrication de poudres de protéines laitières | 5 |

## BISCUITERIE

|                                    |   |
|------------------------------------|---|
| Production de biscuit              | 7 |
| Production d'additifs alimentaires | 9 |

## CONFISERIE

|                                       |    |
|---------------------------------------|----|
| Fabrication de bonbons et chewing-gum | 11 |
| Fabrication de sirop de glucose       | 13 |
| Fabrication de colorants              | 15 |

## VALORISATION DES PRODUITS VÉGÉTAUX

|                                             |    |
|---------------------------------------------|----|
| Unité de transformation de fruits           | 17 |
| Production des produits séchés (tomates...) | 19 |
| Unité d'écrasement d'agrumes                | 21 |
| Surgélation des fruits et légumes           | 23 |

## TRANSFORMATION DES PRODUITS DE LA MER

|                                      |    |
|--------------------------------------|----|
| Pet Food                             | 25 |
| Fabrication de vitamines et minéraux | 27 |

## FABRICATION DES PLATS CUISINÉS

|                                                       |    |
|-------------------------------------------------------|----|
| Production et conditionnement des aromates naturelles | 29 |
| Valorisation des PAM et des épices                    | 31 |

## INDUSTRIE DE LA VIANDE

|                                                             |    |
|-------------------------------------------------------------|----|
| Unité d'abattage et de découpage industriel de viande rouge | 33 |
| Unité de l'industrie charcutière                            | 35 |

## TRANSFORMATION DES FRUITS SECS ET OLÉAGINEUX

|                                                              |    |
|--------------------------------------------------------------|----|
| Usine de transformation de fruits secs et oléagineux         | 37 |
| Unité de production de purées et pâtes à base de fruits secs | 39 |

## PRODUCTION DE COMPLÉMENTS ALIMENTAIRES

|                                                                                   |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----|
| Unité de production de spiruline                                                  | 41 |
| Unité de culture et transformation de chlorella pour les compléments alimentaires | 43 |

## VALORISATION ET TRANSFORMATION DES DATTES

|                                                                                |    |
|--------------------------------------------------------------------------------|----|
| Unité de transformation des dattes                                             | 45 |
| Valorisations des sous-produits des dattes (alimentation animale, engrais bio) | 47 |



|              |                               |
|--------------|-------------------------------|
| Projet       | Fromagerie industrielle       |
| Référence    | S1.E1.PS                      |
| Filière      | Agro-industrie                |
| Sous-filière | Industrie laitière et dérivés |

### Description

Création d'une unité de transformation laitière dédiée à la production de fromages frais (type jben) et de fromages affinés, à base de lait local pasteurisé. L'unité intègre les étapes de caillage, moulage, affinage, conditionnement, et stockage sous froid.

### Indicateurs clés et faits marquants

- **National** : Le marché des produits laitiers au Maroc, et en particulier du fromage, devrait continuer à croître, avec un taux de croissance annuel de 5% à 6% (Ministère de l'Agriculture du Maroc (2023)).
- **International** : En 2025, le fromage naturel représentait ~73 % du marché mondial, la distribution au détail détenait ~63 % des ventes mondiales, et l'Asie-Pacifique affichait le TCAC régional le plus élevé (~6,9 %) (Mordor Intelligence ; Fortune Business Insights).

### Prérequis du projet

- **Infrastructure** : Laiterie avec lignes de caillage, moules inox, chambres froides d'affinage, stockage et quai logistique.
- **Approvisionnement** : Lait cru de vache ou brebis provenant des coopératives locales (Chtouka, Taroudant, Tiznit).
- **Conformité** : ONSSA, normes hygiène HACCP, réglementation spécifique au traitement du lait cru et pasteurisé. Certification export si marché Afrique ou UE.

### Principaux intrants

- **Matières premières** : Lait cru, ferments lactiques, sel, présure.
- **Équipements** : Pasteurisateur, cuve de caillage, moules, étuves, chambres froides, conditionneuse, système de traçabilité.
- **Ressources humaines** : Fromager, technicien qualité, opérateurs de ligne, manutentionnaires logistiques. (Total de 38 emplois).

### Analyse SWOT

#### Forces

- Savoir-faire local en fromagerie (jben, fromage de brebis)
- Approvisionnement laitier structuré dans la région
- Produit à forte valeur ajoutée et bonne durée de conservation

#### Faiblesses

- Maîtrise technique affinage et conservation
- Dépendance à la qualité constante du lait
- Sensibilité au froid/logistique

#### Opportunités

- Export vers Afrique de l'Ouest (fromages pasteurisés)
- Marchés Horeca et GMS en demande de fromage frais local
- Développement de marques régionales (IGP, label terroir)

#### Menaces

- Concurrence des marques importées (France, Turquie)
- Volatilité des coûts de l'énergie (froid, pasteurisation)
- Contraintes hygiène/lait cru si non pasteurisé



## Indicateurs financiers

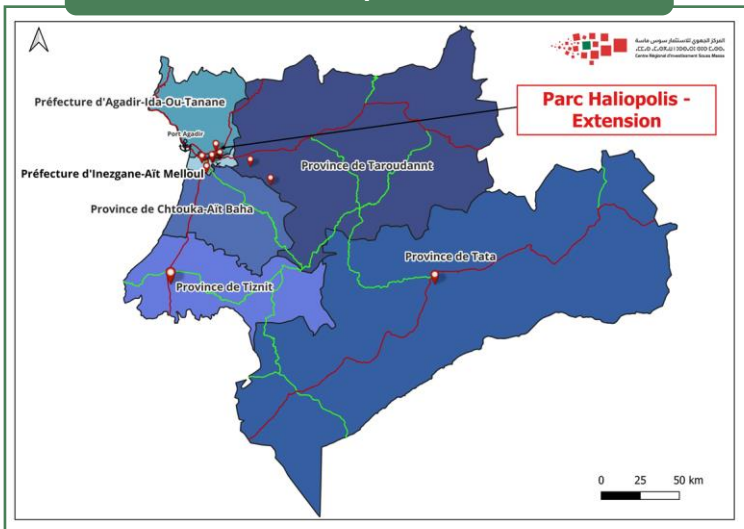
Investissement potentiel : 18 MDH

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** : Le marché marocain a connu une croissance, en particulier avec l'augmentation de la consommation de produits laitiers. La production nationale est estimée à environ 140 000 tonnes par an (Ministère de l'agriculture).
- **Évolution du marché international** : Le marché mondial du fromage était estimé à environ USD 180–199 milliards en 2025 et devrait atteindre ~USD 283–329 milliards d'ici 2030-2034 avec un TCAC d'environ 5,6–5,85 % entre 2025 et 2034 (Grand View Research ; Fortune Business Insights).

## Emplacement territorial

Type de foncier : Zone agro-industrielle ou domaine privé structuré

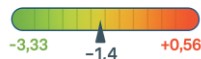
Estimation de la superficie : 2 500 m<sup>2</sup>

Mode et prix moyen de mobilisation :  
 Acquisition/location via CRUI ou aménageurs (prix estimé : 400–600 DH/m<sup>2</sup>)

## Marché potentiel

- ✓ **Local** : GMS, supérettes, crémeries, hôtels et restaurants
- ✓ **National** : Réseaux de distribution agroalimentaire, marques distributeurs
- ✓ **International** : Afrique subsaharienne (produits laitiers pasteurisés), niche export halal Europe 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)



|              |                                               |
|--------------|-----------------------------------------------|
| Projet       | Fabrication de poudres de protéines laitières |
| Référence    | S1.E1.PC1                                     |
| Filière      | Agro-industrie                                |
| Sous-filière | Industrie laitière et dérivés                 |

### Description

Unité industrielle spécialisée dans la concentration et le séchage de lait pour produire des poudres de protéines laitières (caséines, lactosérum), destinées aux industries de la nutrition infantile, de la biscuiterie et des boissons fonctionnelles.

### Indicateurs clés et faits marquants

- **National** : Le Maroc importe encore plus de 60 % de ses besoins en poudres de lait. Les unités de transformation de lait en poudre restent très rares. (Les Brefs du Plan N°5, HCP)
- **International** : Le marché des poudres de protéines laitières connaît une forte croissance (+6 %/an), notamment sur les segments nutrition spécialisée (enfants, sportifs, seniors). (Straitsresearch)

### Prérequis du projet

- **Infrastructure** : Tour de séchage (spray dryer), zone de réception lait, pasteurisation, stockage poudres, chambre de contrôle qualité.
- **Approvisionnement** : Lait local provenant des coopératives laitières de Taroudant, Chtouka, Tiznit.
- **Conformité** : ONSSA, normes Codex, ISO 22000, HACCP, certification export (UE ou GCC) si besoin.

### Principaux intrants

- **Matières premières** : Lait écrémé, énergie thermique, eau potable
- **Équipements** : Spray dryer, pasteurisateur, homogénéiseur, tamiseur, ensacheuse, chambre froide
- **Ressources humaines** : Ingénieur agroalimentaire, opérateurs machines, responsable qualité, technicien maintenance. (Total de 40 emplois)

### Analyse SWOT

#### Forces

- Filière laitière structurée dans Souss-Massa
- Produit stable, exportable, haute valeur ajoutée
- Marchés multiples : nutrition, industrie agro, export

#### Faiblesses

- Consommation énergétique élevée
- Dépendance à la qualité constante du lait
- Technologie sensible (paramètres précis de séchage)

#### Opportunités

- Substitution aux importations de lait en poudre
- Intégration dans la chaîne agroalimentaire nationale (biscuiterie, chocolat, nutrition)
- Export Afrique et Moyen-Orient

#### Menaces

- Concurrence internationale (UE, Nouvelle-Zélande)
- Variabilité des volumes de lait collecté
- Normes strictes pour la poudre infantile



## Indicateurs financiers

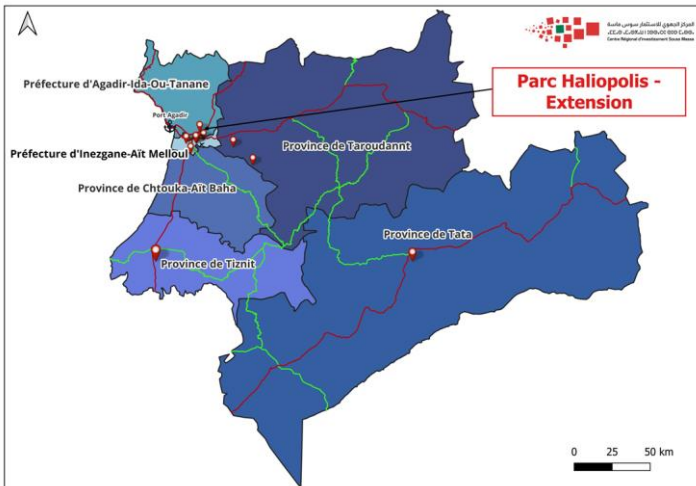
Investissement potentiel : 35 MDH

Bénéfice avant intérêts et impôts (EBIT) : 12 MDH

Chiffre d'affaires potentiel : 80 MDH

Retour sur investissement (ROI) : 53 mois

## Foncier potentiel



## Croissance et taille du marché

- **Évolution du marché marocain** : Croissance de +5 %/an, portée par les industries agroalimentaires (biscuits, boissons), et la demande croissante en nutrition infantile. (Imis.ma)
- **Évolution du marché international** : Le marché mondial des poudres de protéines laitières est estimé à 35 Mds USD, dominé par l'UE, USA et Océanie. (Verifiedmarketresearch.com)

## Emplacement territorial

Type de foncier : Zones industrielles, foncier privé

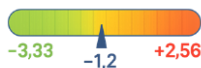
Estimation de la superficie : 4 000 m<sup>2</sup>

Mode et prix moyen de mobilisation : Via CRUI ou acquisition privée ; prix moyen entre 400–650 DH/m<sup>2</sup>

## Marché potentiel

- ✓ **Local** : Laiteries, biscuiteries, producteurs de desserts, nutrition locale
- ✓ **National** : Industriels de la nutrition (soupes, plats infantiles, barres protéinées)
- ✓ **International** : Export vers Afrique (nutrition), Europe (ingrédients agro), GCC (poudres 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)



|              |                       |
|--------------|-----------------------|
| Projet       | Production de biscuit |
| Référence    | S1.E2.PS              |
| Filière      | Agro-industrie        |
| Sous-filière | Biscuiterie           |

### Description

Création d'une unité industrielle de production de biscuits secs standards et enrichis (sablés, petits-beurre, fourrés). L'unité intégrera les étapes de préparation de la pâte, moulage, cuisson, refroidissement, conditionnement, avec un contrôle qualité intégré.

### Indicateurs clés et faits marquants

- **National** : Le marché des biscuits au Maroc devrait croître à un taux de 5-6% par an d'ici 2028 (Ministère du Commerce du Maroc, Office des Changes du Maroc).
- **International** : L'Asie-Pacifique détenait plus de ~31 % du marché des biscuits en 2025, l'Europe environ ~34 %, et les biscottes sucrées représentaient une majorité des revenus avec une croissance soutenue des options saines et innovantes dans le segment mondial (Business Research Insights ; Fortune Business Insights).

### Prérequis du projet

- **Infrastructures** : Lignes de fabrication de biscuits automatisées, fours à convoyeur, doseuses, enrobeuses, station de conditionnement.
- **Approvisionnement** : Farine, sucre, matières grasses végétales, œufs (en poudre ou frais), arômes, emballages.
- **Conformité** : Normes ONSSA, traçabilité HACCP, ISO 22000 (export), emballage contact alimentaire.

### Principaux intrants

- **Matières premières** : Farine de blé tendre, sucre, huiles végétales, arômes, levures
- **Équipements** : Pétrins industriels, moulins, laminoirs, fours tunnels, stations de refroidissement, ensacheuses
- **Ressources humaines** : Conducteurs de ligne, techniciens en agroalimentaire, responsables qualité. (Total de 38 emplois)

### Analyse SWOT

#### Forces

- Marché national très porteur
- Produit facile à distribuer et stocker
- Flexibilité des formats et recettes

#### Faiblesses

- Concurrence sur les marges
- Besoin de logistique performante (distribution rapide)
- Dépendance à la qualité de la farine

#### Opportunités

- Demande croissante en produits nutritifs pour enfants et collations
- Diversification vers biscuits fonctionnels (sans sucre, sans gluten)
- Marché africain sous-exploité

#### Menaces

- Fluctuation des coûts des intrants (sucre, huile)
- Risques logistiques à l'export
- Réglementations sur les additifs ou sucre ajouté



## Indicateurs financiers

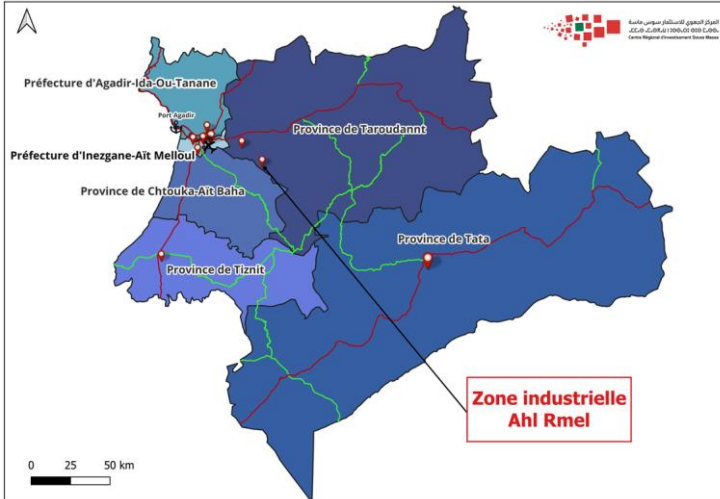
Investissement potentiel : 19 MDH

Bénéfice avant intérêts et impôts (EBIT) : 10 MDH

Chiffre d'affaires potentiel : 65 MDH

Retour sur investissement (ROI) : 35 mois

## Foncier potentiel



## Croissance et taille du marché

- **Évolution du marché marocain :** La consommation nationale de biscuits (sucrés et salés) est estimée à environ 350.000 à 400.000 tonnes par an, pour une valeur de marché comprise entre 6,5 et 7 milliards de dirhams (FENAGRI ; Ministère de l'Industrie et du Commerce).
- **Évolution du marché international :** Le marché mondial des biscuits était estimé à environ USD 133,7 milliards en 2025 et devrait atteindre USD 227,2 milliards d'ici 2034 avec un TCAC d'environ 6,07 % reflétant la forte demande globale pour les snacks sucrés et salés (Business Research Insights).

## Emplacement territorial

Type de foncier : Zones industrielles, Foncier

Estimation de la superficie : 2 500 m<sup>2</sup>

Mode et prix moyen de mobilisation : Mobilisation par CRUI ou promoteur privé, à 300 à 600 DH/m<sup>2</sup>

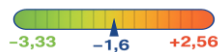
## Marché potentiel

✓ **Local :** GMS, grossistes, écoles, snacks

✓ **National :** Distributeurs agroalimentaires, marques blanches

✓ **International :** Afrique de l'Ouest, zones frontalières, le Sénégal et la Côte d'Ivoire.

## 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)



|              |                                    |
|--------------|------------------------------------|
| 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

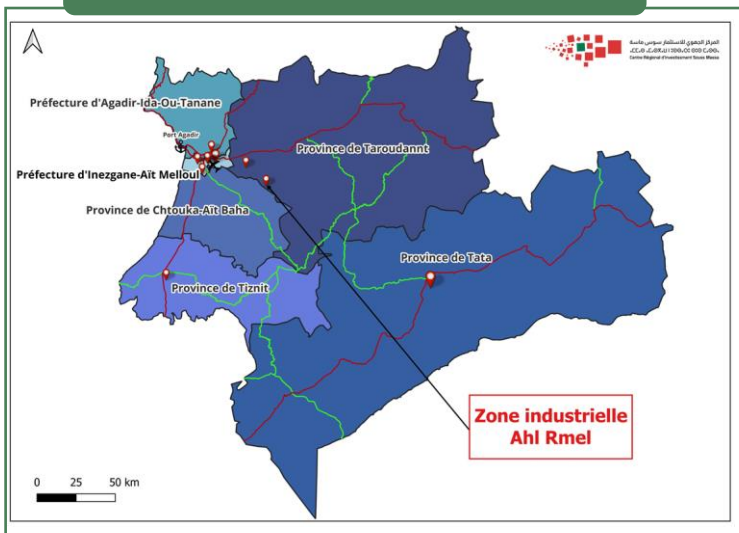
Investissement potentiel : 18 MDH

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

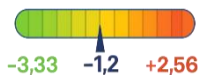
Estimation de la superficie : 1 500 m<sup>2</sup>

Mode et prix moyen de mobilisation : CRUI ou promoteurs privés (400 à 650 DH/m<sup>2</sup>)

## 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)



|              |                                       |
|--------------|---------------------------------------|
| Projet       | Fabrication de bonbons et chewing-gum |
| Référence    | S1.E3.PS                              |
| Filière      | Agro-industrie                        |
| Sous-filière | Confiserie                            |

### Description

Unité de cuisson, mélange et moulage pour la fabrication de bonbons durs, dragéifiés, gommes à mâcher et autres confiseries. Ligne de conditionnement automatique.  
 Ce projet vise à répondre à la demande croissante en produits sucrés modernes, tout en capitalisant sur les capacités industrielles et logistiques de la région Souss Massa.

### Indicateurs clés et faits marquants

- **National** : Le marché marocain des confiseries représente environ **50 000 à 60 000 tonnes** par an. Parmi cela, les bonbons durs et les chewing-gums représentent environ **40%** du total (Thebusinessresearchcompany.com).
- **International** : le secteur progresse d'environ 4 % annuellement, stimulé par les tendances vers les produits naturels, sans sucre et la forte demande des marchés émergents. (Thebusinessresearchcompany)

### Prérequis du projet

- **Infrastructures** : Équipements de cuisson, moulage, dragéification, refroidissement et conditionnement.
- **Approvisionnement** : Contrats d'approvisionnement en sucre, sirop de glucose, arômes et emballages.
- **Conformité** : Autorisations sanitaires et certifications HACCP, ISO 22000, ONSSA.

### Principaux intrants

- **Matières premières** : Sucre raffiné, sirop de glucose, arômes alimentaires, colorants, agents gélifiants.
- **Équipements** : Cuves de cuisson, mouleuses, tunnels de refroidissement, machines d'emballage.
- **Ressources humaines** : Opérateurs de ligne, techniciens en agroalimentaire, personnel logistique. (Total de 35 emplois)

### Analyse SWOT

#### Forces

- Ligne automatique assurant une production standardisée
- Marché national bien structuré via les GMS
- Produit à forte valeur ajoutée par kg

#### Faiblesses

- Forte concurrence sur les prix
- Dépendance aux arômes importés
- Coûts énergétiques élevés

#### Opportunités

- Diversification vers les bonbons bio ou fonctionnels
- Marché africain en pleine expansion
- Demande en hausse pour les formats nomades et individuels

#### Menaces

- Concurrence des marques internationales
- Sensibilité à la fiscalité sur le sucre
- Évolution des normes sanitaires à l'export



## Indicateurs financiers

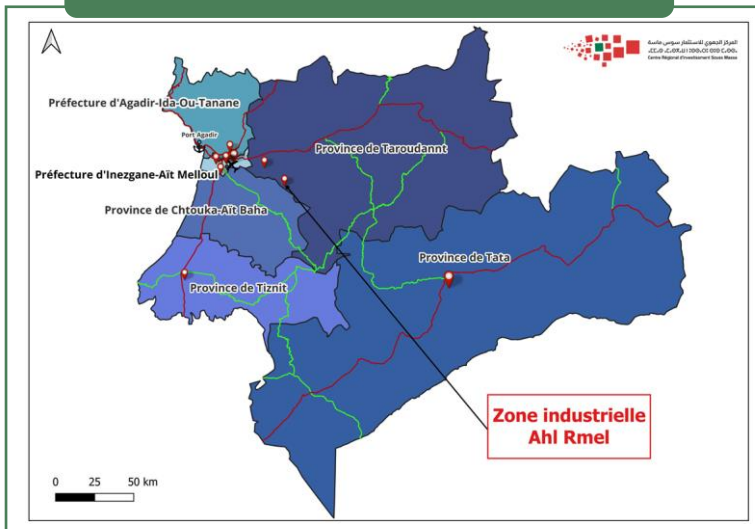
Investissement potentiel : 20 MDH

Bénéfice avant intérêts et impôts (EBIT) : 7/8 MDH

Chiffre d'affaires potentiel : 50 MDH

Retour sur investissement (ROI) : 48 mois

## Foncier potentiel



## Croissance et taille du marché

- **Évolution du marché marocain** : Le marché a connu une **croissance de 3 à 5% par an** entre 2018 et 2023 (Thebusinessresearchcompany.com), grâce à une forte demande en **bonbons sucrés** et en **chewing-gums**.
- **Évolution du marché international** : Le marché mondial est estimé à environ USD 258,69 milliards en 2025 et devrait atteindre USD 359,37 milliards d'ici 2035 avec un TCAC ~3,72 % entre 2026 et 2035, reflétant la forte demande des consommateurs pour les confiseries sucrées et mastiquables (Global Growth Insights).

## Emplacement territorial

Type de foncier : Zones industrielles, Foncier privé

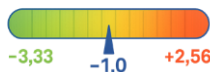
Estimation de la superficie : 2 000 m<sup>2</sup>

Mode et prix moyen de mobilisation : Via la CRUI de 300 à 500 DH/m<sup>2</sup>

## Marché potentiel

- ✓ **Local** : Kiosques, épiceries, commerces de quartier
- ✓ **National** : GMS, distributeurs spécialisés en confiserie
- ✓ **International** : Afrique francophone, Europe du Sud (Espagne, France), zone 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)



|              |                                 |
|--------------|---------------------------------|
| 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

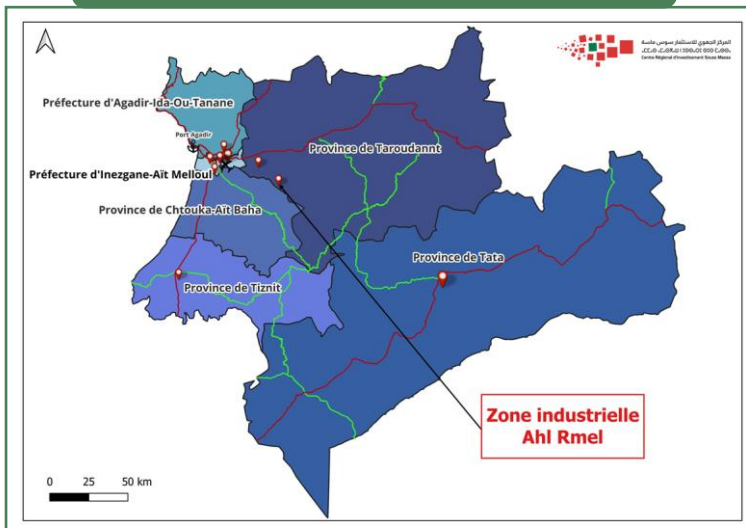
**Investissement potentiel : 32 MDH**

**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

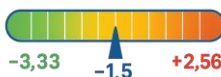
**Estimation de la superficie : 3 000 m<sup>2</sup>**

**Mode et prix moyen de mobilisation : Acquisition via le CRI, à un prix moyen de 400–600 DH/m<sup>2</sup>**

## 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)



|              |                          |
|--------------|--------------------------|
| 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

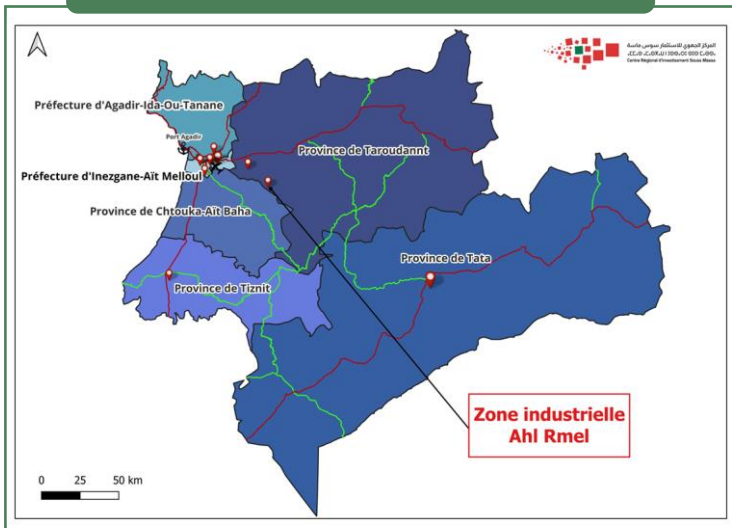
Investissement potentiel : 18 MDH

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

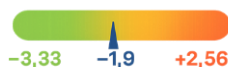
Estimation de la superficie : 2 500 m<sup>2</sup>

Mode et prix moyen de mobilisation : Via CRUI, entre 350–600 DH/m<sup>2</sup>

## 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)



|              |                                    |
|--------------|------------------------------------|
| Projet       | Unité de transformation de fruits  |
| Référence    | S1.E4.PS                           |
| Filière      | Agro-industrie                     |
| Sous-filière | Valorisation des produits végétaux |

### Description

Mise en place d'une unité industrielle pour la transformation de fruits permettant la fabrication de jus pasteurisés, confitures, compotes et fruits séchés à base de fruits locaux (pommes, figues, abricots). Ce projet vise à valoriser les fruits locaux, réduire le gaspillage alimentaire et répondre à une demande croissante pour des produits sains et pratiques.

### Indicateurs clés et faits marquants

- **National** : Les prévisions de croissance du marché des produits transformés à base de fruits sont optimistes, avec des estimations de 6-8% par an dans les 5 prochaines années (Ministère de l'Agriculture, 2022 ; Banque Centrale Populaire, 2023).
- **International** : Les exportations marocaines de fruits et légumes ont connu une croissance significative, atteignant près de 50 milliards de dirhams en 2023. La demande croissante en Europe et en Afrique pour des produits sains et naturels représente une opportunité stratégique. (Fondation FARM)

### Prérequis du projet

- **Infrastructures** : Équipements pour extraction, séchage, pasteurisation et conditionnement.
- **Approvisionnement** : Partenariats avec des producteurs locaux pour un accès régulier aux fruits frais ...
- **Conformité** : Autorisations sanitaires et certifications pour répondre aux normes locales et internationales.

### Principaux intrants

- **Matières premières** : Fruits frais (pommes, figues, abricots), sucre, pectine, emballages.
- **Équipements** : Laveuses, extracteurs de jus, déshydrateurs, cuiseurs, machines de conditionnement.
- **Ressources humaines** : Techniciens qualifiés en transformation alimentaire, personnel logistique. (Total de 36 emplois)

### Analyse SWOT

#### Forces

- Approvisionnement local stable en fruits.
- Produits variés pour marchés locaux et internationaux.
- Présence d'infrastructures dans la région.

#### Faiblesses

- Dépendance à la saisonnalité des fruits.
- Coûts élevés des équipements.
- Nécessité de certifications qualité.

#### Opportunités

- Produits innovants comme snacks bio.
- Exportations croissantes vers l'Europe et l'Afrique.
- Demande en forte hausse pour les produits

#### Menaces

- Concurrence internationale accrue.
- Prix variables des fruits frais.
- Risques climatiques impactant les rendements agricoles locaux.



## Indicateurs financiers

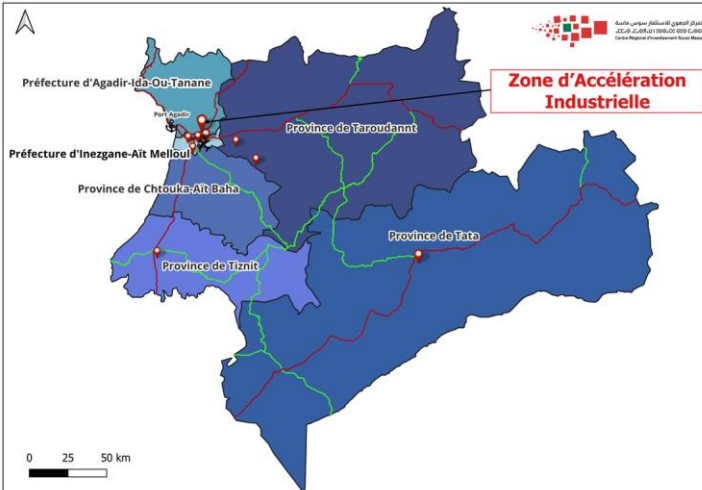
Investissement potentiel : 20 MDH

Bénéfice avant intérêts et impôts (EBIT) : 9 MDH

Chiffre d'affaires potentiel : 60 MDH

Retour sur investissement (ROI) : 40 mois

## Foncier potentiel



## Croissance et taille du marché

- **Évolution du marché marocain :** La taille globale du marché marocain des produits transformés à base de fruits peut être estimée à environ 6 à 6,5 milliards de dirhams par an en 2023 (Haut-Commissariat au Plan, FENAGRI ; Ministère de l'Industrie et du Commerce) ..
- **Évolution du marché international :** La demande mondiale pour les fruits transformés atteint 400 Mds USD, tirée par l'Europe et l'Afrique, avec une forte progression des produits bio et sans sucre ajouté. (Grandviewresearch.com)

## Emplacement territorial

Type de foncier : Zones industrielles, foncier privé

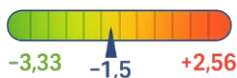
Estimation de la superficie : 2 500 m<sup>2</sup>

Mode et prix moyen de mobilisation : Commission Régionale Unifiée de l'Investissement (CRUI)

## Marché potentiel

- ✓ **Local :** La région dispose d'une infrastructure de transformation efficace, garantissant un approvisionnement local et des opportunités d'exportation pour sa production fruitière.
- ✓ **National :** La demande locale pour des produits transformés à base de fruits, comme les confitures et jus enrichis, est en forte croissance grâce aux habitudes alimentaires évolutives et à l'essor des circuits de distribution modernes.
- ✓ **International :** Le Maroc peut capitaliser sur la demande croissante en Europe et en Afrique pour des produits bio et naturels, avec un potentiel particulier dans les segments des fruits séchés et des snacks sains.

## 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)



|              |                                             |
|--------------|---------------------------------------------|
| Projet       | Production des produits séchés (tomates...) |
| Référence    | S1.E4.PC1                                   |
| Filière      | Agro-industrie                              |
| Sous-filière | Valorisation des produits végétaux          |

### Description

Unité de transformation agroalimentaire dédiée au séchage naturel ou à air chaud de tomates, figes, pommes, et autres fruits/légumes régionaux. Les produits finis sont destinés à la GMS bio, à l'industrie agroalimentaire et à l'export.

### Indicateurs clés et faits marquants

- **National** : le marché est appelé à croître à un rythme soutenu de 7 à 9 % par an (Agrimaroc.ma).
- **International** : Marché mondial du séchage agroalimentaire en forte croissance (+6,5 %/an), porté par la demande en produits naturels, pratiques et à longue conservation. (Dehydrated Food Market Size and Trend Analysis)

### Prérequis du projet

- **Infrastructure** : Séchoirs solaires et tunnels à air chaud, entrepôt de stockage, local de tri, aire de conditionnement.
- **Approvisionnement** : Filières locales abondantes : tomates (Chtouka), figes (Taroudant), pommes (Taliouine, Taznakht).
- **Conformité** : Normes ONSSA, traçabilité des lots, analyses physico-chimiques (taux d'humidité, pesticides), certification bio à prévoir si cible export.

### Principaux intrants

- **Matières premières** : Fruits et légumes frais (saisonnalité régionale), énergie thermique ou solaire.
- **Équipements** : Séchoirs solaires et à convection, chambre de stockage, tables de tri, balance, machine de mise en sachet.
- **Ressources humaines** : Opérateurs agricoles, agent de tri, superviseur de production, technicien qualité. (Total de 35 emplois)

### Analyse SWOT

#### Forces

- Production agricole abondante en Souss-Massa
- Processus simple, peu énergivore si solaire
- Valorisation d'inventures ou surplus de récolte

#### Faiblesses

- Forte saisonnalité des matières premières
- Rendement faible après déshydratation (10–20 %)
- Risques de pertes qualité (humidité, oxydation)

#### Opportunités

- Intégration dans les filières bio, snacking et export
- Produits valorisables en GMS, épicerie fines, HORECA
- Éligibilité au label bio et commerce équitable

#### Menaces

- Concurrence turque, tunisienne ou espagnole
- Vulnérabilité climatique (qualité MP)
- Besoin de logistique en chaîne froide post-séchage



## Indicateurs financiers

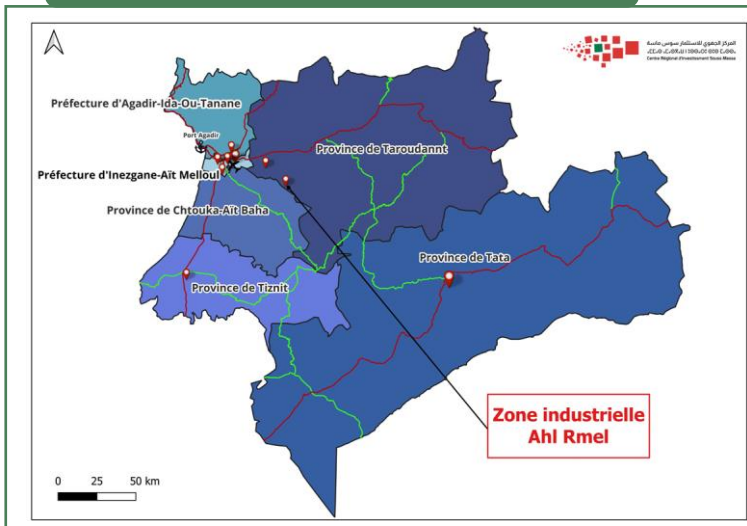
Investissement potentiel : 18 MDH

Bénéfice avant intérêts et impôts (EBIT) : 5/6 MDH

Chiffre d'affaires potentiel : 27 MDH

Retour sur investissement (ROI) : 54 mois

## Foncier potentiel



## Croissance et taille du marché

- **Évolution du marché marocain** : La taille globale du marché marocain des légumes séchés peut être estimée à environ 2,4 à 2,7 milliards de dirhams par an en 2023, avec un fort potentiel de croissance lié à la valorisation des excédents maraîchers, en particulier la tomate (Office des Changes, 2023 ; Bank Al-Maghrib).
- **Évolution du marché international** : Le marché mondial des produits séchés naturels dépasse 35 Mds USD. Forte demande sur les segments bio et clean label, notamment en Europe et Amérique du Nord. (Middle East and Africa Dried Fruits Market Size (2024-2030))

## Emplacement territorial

Type de foncier : Zones industrielles, Foncier Privé

Estimation de la superficie : 3 000 m<sup>2</sup>

Mode et prix moyen de mobilisation : Location ou acquisition via la CRUI ; prix entre 300 et 600 DH/m<sup>2</sup>

## Marché potentiel

- ✓ **Local** : Magasins bio, épicerie fines, transformateurs agros régionaux
- ✓ **National** : GMS (Carrefour Bio, Marjane), transformateurs (sauces, plats préparés)
- ✓ **International** : Marchés bio et végétariens (Allemagne, Pays-Bas, Scandinavie), vrac sec MENA et Afrique francophone

## 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)



|              |                                    |
|--------------|------------------------------------|
| Projet       | Unité d'écrasement d'agrumes       |
| Référence    | S1.E4.PC2                          |
| Filière      | Agro-industrie                     |
| Sous-filière | Valorisation des produits végétaux |

### Description

Mise en place d'une unité d'écrasement d'agrumes pour produire des jus, pulpes et zestes, destinés à l'agroalimentaire (jus, confitures, sauces), à la cosmétique (huiles essentielles) ou à des usages techniques (nettoyants, parfums).

### Indicateurs clés et faits marquants

- **National** : Au cours de la période 2018–2023, le secteur a connu une progression irrégulière avec une croissance moyenne de 3 à 4 % par an (Fellah-trade, Institut national de la statistique (HCP)).
- **International** : Le marché mondial des agrumes connaît une croissance soutenue, estimée à +3 % par an, particulièrement dans les segments de produits transformés (jus, concentrés), représentant environ 30 % de la production totale des agrumes (FAO (Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture)).

### Prérequis du projet

- **Infrastructure** : Atelier équipé de presses, pasteurisateurs, cuves inox, zone de stockage sous froid.
- **Approvisionnement** : Oranges et citrons de Chtouka, Aït Melloul et Taroudant. Possibilité de collecte en saison via OP et coopératives.
- **Conformité** : Normes ONSSA, HACCP, ISO 22000, conformité export (FDA, UE). Hygiène renforcée pour jus et usages cosmétiques.

### Principaux intrants

- **Matières premières** : Agrumes frais (oranges, citrons, pamplemousses), eau potable, énergie thermique.
- **Équipements** : Presse à vis, pasteurisateur, centrifugeuses, cuves de décantation, filtres, chambre froide.
- **Ressources humaines** : Conducteurs de ligne, technicien en transformation agro, opérateurs de tri, responsable hygiène. (Total de 46 emplois)

### Analyse SWOT

#### Forces

- Région leader national en production d'agrumes
- Approvisionnement abondant et structuré
- Potentiel multi-usage (jus, huiles, cosmétiques)

#### Faiblesses

- Saisonnalité forte des récoltes (octobre à mars)
- Rendement variable selon variété et climat
- Concurrence des unités export matures (Meknès, Berkane)

#### Opportunités

- Substitution d'imports pour l'industrie agro (jus, confitures, sauces)
- Export de zestes/huiles vers cosmétique bio (France, MENA)
- Valorisation des coproduits (écorces, pulpes)

#### Menaces

- Concurrence internationale (Espagne, Brésil, Égypte)
- Exigences qualité strictes à l'export
- Risques climatiques sur rendement agrumicole



## Indicateurs financiers

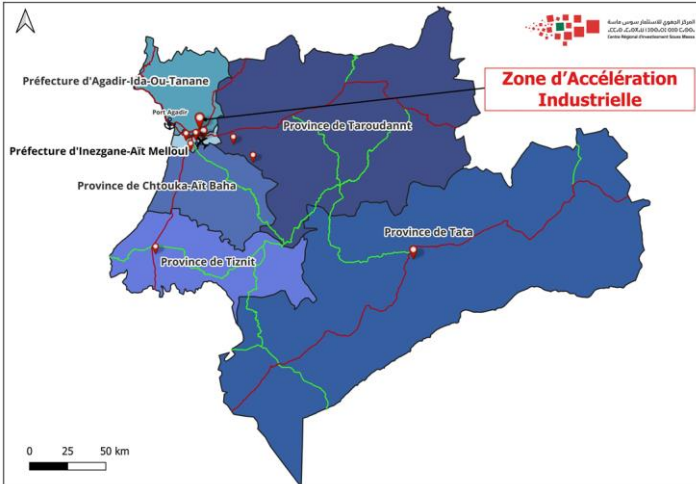
Investissement potentiel : 28 MDH

Bénéfice avant intérêts et impôts (EBIT) : 11/12 MDH

Chiffre d'affaires potentiel : 78 MDH

Retour sur investissement (ROI) : 44 mois

## Foncier potentiel



## Croissance et taille du marché

- **Évolution du marché marocain** : Le marché marocain de la transformation des agrumes est un secteur stratégique, fortement tourné vers l'export, reposant sur une production nationale dépassant 2,6 millions de tonnes en 2023 (Ministère de l'Agriculture),
- **Évolution du marché international** : Plus de 10 Mds USD sur le marché des ingrédients issus d'agrumes (jus, huiles, poudres) avec demande bio, traçabilité et circuits courts. (Citrus Extract Market Report by Product)

## Emplacement territorial

Type de foncier : Zones industrielles, Foncier

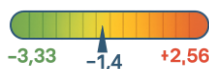
Estimation de la superficie : 3 500 m<sup>2</sup>

Mode et prix moyen de mobilisation : CRUI ou partenaires publics ; prix entre 350 et 600 DH/m<sup>2</sup>

## Marché potentiel

- ✓ **Local** : Jus frais et concentrés pour Horeca, cantines, confitures industrielles
- ✓ **National** : Marques de jus, industriels agro (sauces, sirops), coopératives cosmétiques
- ✓ **International** : Exportateurs d'huiles essentielles, zestes séchés vers UE, Turquie, Canada

## 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)



|              |                                    |
|--------------|------------------------------------|
| Projet       | Surgélation des fruits et légumes  |
| Référence    | S1.E4.PC3                          |
| Filière      | Agro-industrie                     |
| Sous-filière | Valorisation des produits végétaux |

### Description

Mise en place d'une unité de surgélation rapide (technologie IQF) de fruits et légumes (fèves, fraises, courgettes...) destinés à l'export, à la restauration hors foyer (RHF) et à l'industrie agroalimentaire.

### Indicateurs clés et faits marquants

- National** : le secteur a connu une croissance moyenne de +6 % par an (Agrimaroc.ma), tirée par la modernisation des modes de consommation, l'essor du e-commerce alimentaire, l'urbanisation, et la croissance de la restauration hors domicile.
- International** : Le marché mondial des produits surgelés IQF (Individual Quick Frozen) est en croissance continue (+5,5 %/an), stimulé par la demande en produits prêts à l'emploi, notamment en Europe et au Moyen-Orient. (Le marché mondial IQF)

### Prérequis du projet

- Infrastructure** : Tunnel de surgélation IQF, entrepôt frigorifique, quai logistique à température dirigée.
- Approvisionnement** : Filières maraîchères et fruitières régionales (Souss-Massa = 1er bassin de production du Maroc), coopératives locales.
- Conformité** : Normes ONSSA, HACCP, FSSC 22000, et exigences à l'export (UE, Gulf, USA).

### Principaux intrants

- Infrastructure** : Tunnel de surgélation IQF, entrepôt frigorifique, quai logistique à température dirigée.
- Approvisionnement** : Filières maraîchères et fruitières régionales (Souss-Massa = 1er bassin de production du Maroc), coopératives locales.
- Conformité** : Normes ONSSA, HACCP, FSSC 22000, et exigences à l'export (UE, Gulf, USA). (Total de 50 emplois)

### Analyse SWOT

#### Forces

- Souss-Massa : région leader en production maraîchère et fruitière
- Capacité d'export logistique (port d'Agadir, zone froide)
- Demande forte en produits surgelés naturels et portionnables

#### Faiblesses

- Coût énergétique élevé (surgélation et conservation)
- Maîtrise technique nécessaire pour IQF (homogénéité)
- Pertes en rendement selon saisonnalité

#### Opportunités

- Substitution à l'import pour les industriels agro (plats cuisinés, sauces)
- Export vers GMS et RHF (Europe, MENA, Afrique)
- Créneaux bio, traçabilité blockchain, produits zéro déchet

#### Menaces

- Concurrence Espagne, Pologne, Turquie (surgelés standards)
- Volatilité des prix de l'énergie
- Variabilité de qualité des intrants locaux hors saison

## Indicateurs financiers

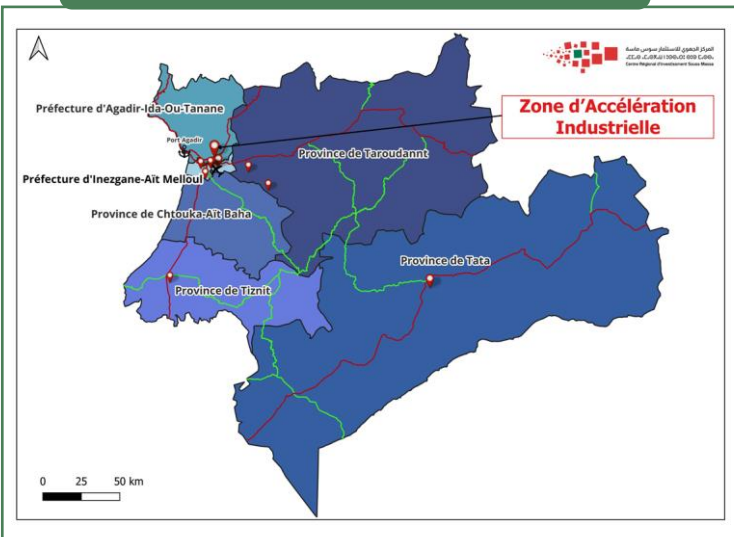
**Investissement potentiel : 32 MDH**

**Bénéfice avant intérêts et impôts (EBIT) : 12 MDH**

**Chiffre d'affaires potentiel : 60 MDH**

**Retour sur investissement (ROI) : 43 mois**

## Foncier potentiel



## Croissance et taille du marché

- **Évolution du marché marocain** : La taille globale du marché marocain des fruits et légumes surgelés peut être estimée à environ 2,6 à 3,0 milliards de dirhams par an en 2023. Ce marché offre un fort potentiel de substitution aux importations et de développement à l'export (Office des Changes, 2023).
- **Évolution du marché international** : Marché IQF estimé à plus de 80 Mds USD à horizon 2030. Demande forte en Europe et Moyen-Orient pour les produits prêts à cuisiner, bio et clean label. (Le marché mondial IQF)

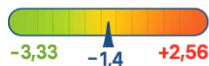
## Emplacement territorial

Type de foncier : Zones industrielles, Foncier Privé

**Estimation de la superficie : 3 000 m<sup>2</sup>**

**Mode et prix moyen de mobilisation : Acquisition /Location via CRUI (prix moyen 400–650 DH/m<sup>2</sup>)**

## Complexité des produits (\*)



## Marché potentiel

- ✓ **Local** : Restauration collective, cantines, hôtels, industriels agro
- ✓ **National** : Grandes enseignes de distribution, marques distributeurs, plats préparés
- ✓ **International** : Export GMS Europe (France, Allemagne, Scandinavie), catering aérien/Gulf, Afrique de l'Ouest

## 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)



|              |                                       |
|--------------|---------------------------------------|
| Projet       | Pet Food                              |
| Référence    | S1.E5.PS                              |
| Filière      | Agro-industrie                        |
| Sous-filière | Transformation des produits de la mer |

### Description

Projet de valorisation des coproduits marins (farines, huiles) issus de la filière halieutique régionale pour produire des croquettes et pâtées destinées aux chiens et chats. L'unité réalisera les étapes de broyage, extrusion, séchage, enrobage et conditionnement.

### Indicateurs clés et faits marquants

- National** : Le marché des aliments pour animaux de compagnie au Maroc a connu une évolution significative avec un taux de croissance annuel moyen de 9% (Euromonitor International, 2023).
- International** : Marché mondial estimé à plus de 140 milliards USD en 2024, avec une demande croissante en produits naturels et durables. (Fortune Business Insights)

### Prérequis du projet

- Infrastructure** : Atelier agro-industriel, ligne d'extrusion et de conditionnement, zone de stockage ventilée, système de traitement des odeurs.
- Approvisionnement** : Coproduits marins (issus de la transformation des sardines, maquereaux, thon), huiles de poisson, minéraux, additifs alimentaires.
- Conformité** : Respect des normes, enregistrement comme fabricant d'aliments pour animaux, traçabilité complète.

### Principaux intrants

- Matières premières** : Farines et huiles de poisson (sardinier, maquereau), minéraux, céréales (maïs, blé), arômes
- Équipements** : Broyeurs, extrudeuses, séchoirs, mélangeurs, machines d'enrobage, ensacheuses
- Ressources humaines** : Ingénieurs en agroalimentaire, qualité et maintenance ; techniciens en extrusion, maintenance et logistique ; ouvriers spécialisés en transformation, conditionnement et hygiène. (Total de 36 emplois)

### Analyse SWOT

#### Forces

- Accès direct aux coproduits halieutiques régionaux (valorisation locale)
- Faible concurrence locale, produit encore peu industrialisé au Maroc
- Coût de production compétitif

#### Faiblesses

- Sensibilité des matières premières à l'oxydation et à la contamination
- Marché peu structuré, dépendance aux distributeurs privés
- Manque de culture de consommation locale du pet food industriel

#### Opportunités

- Export vers les marchés d'Afrique subsaharienne en croissance
- Demande croissante pour aliments enrichis, bio, sans céréales
- Positionnement durable : valorisation des déchets marins

#### Menaces

- Concurrence des produits importés (France, Espagne, Turquie)
- Fluctuations de disponibilité des coproduits selon saison de pêche
- Risques sanitaires en cas de mauvaise gestion de la chaîne



## Indicateurs financiers

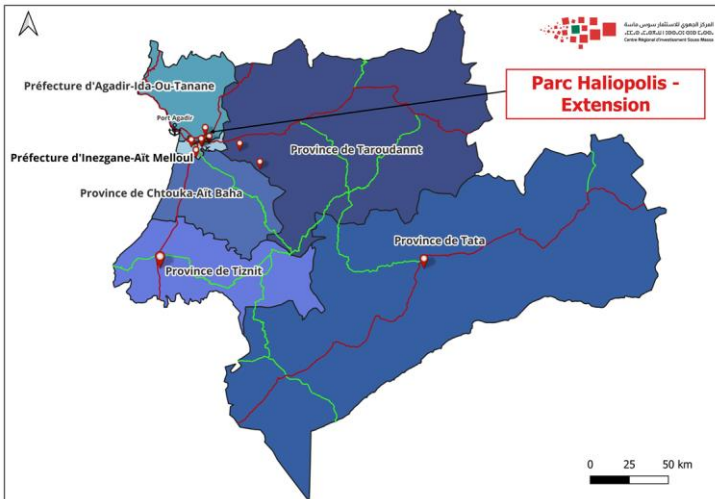
Investissement potentiel : 20 MDH

Bénéfice avant intérêts et impôts (EBIT) : 10/11

Chiffre d'affaires potentiel : 68 MDH

Retour sur investissement (ROI) : 36 mois

## Foncier potentiel



## Croissance et taille du marché

- **Marché marocain** : la taille globale du marché est estimée entre 1,7 et 2,0 milliards de dirhams par an, offrant un fort potentiel de développement pour des produits à forte valeur ajoutée (premium, diététiques) et pour l'implantation d'unités industrielles locales (Office des Changes, 2023 ; Bank Al-Maghrib).
- **Marché international** : Le marché mondial des pet foods croît de +7 % par an, avec le segment des aliments naturels et à base de poisson représentant 30 % du marché, en forte expansion en Afrique de l'Ouest et au Moyen-Orient (Global Pet Industry).

## Emplacement territorial

Type de foncier : Zones industrielles, Foncier Privé

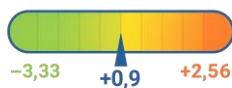
Estimation de la superficie : 3 000 m<sup>2</sup>

Mode et prix moyen de mobilisation : Location ou acquisition via CRI / privé, prix entre 400 et 600 DH/m<sup>2</sup>

## Marché potentiel

- ✓ **Local** : Petits commerces, vétérinaires, animaleries (Agadir, Inezgane, Tiznit)
- ✓ **National** : Enseignes GMS, distributeurs d'aliments pour animaux, éleveurs
- ✓ **International** : Afrique francophone, niche pour croquettes à base de poisson durable

## 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)



|              |                                       |
|--------------|---------------------------------------|
| Projet       | Fabrication de vitamines et minéraux  |
| Référence    | S1.E5.PC1                             |
| Filière      | Agro-industrie                        |
| Sous-filière | Transformation des produits de la mer |

### Description

Création d'une unité de transformation d'algues marines pour l'extraction et le conditionnement de micronutriments naturels (iode, calcium, vitamines), à destination des industries de la nutrition, cosmétique et pharmaceutique. Le procédé comprend : séchage, broyage, filtration et formulation.

### Indicateurs clés et faits marquants

- **National** : Le marché marocain a connu une croissance moyenne de +8 % par an, segment de niche, mais en émergence via réseaux bio et pharmacies (laquotidienne.ma).
- **International** : Le marché mondial des compléments naturels issus d'algues est en pleine croissance (estimé à +8 %/an), notamment dans les segments santé osseuse, thyroïde et cosmétique. (MarketsandMarkets)

### Prérequis du projet

- **Infrastructure** : Atelier de transformation agroalimentaire avec salles propres, cuves inox, tunnels de séchage, zones de formulation, zone de conditionnement.
- **Approvisionnement** : Algues brunes, rouges et vertes issues des côtes d'Agadir et Sidi Ifni (via concessionnaires ou coopératives de pêcheurs).
- **Conformité** : ONSSA (compléments alimentaires), HACCP, ISO 22000, agréments pour nutrition ou cosmétique, conformité export UE (REACH, Novel Foods).

### Principaux intrants

- **Matières premières** : Algues marines, solvants alimentaires (eau, glycérol), minéraux, excipients.
- **Équipements** : Cuves inox, filtres, séchoirs basse température, broyeurs fins, conditionneuses sous vide, salle blanche.
- **Ressources humaines** : Technicien formulation, pharmacien ou ingénieur en biotechnologies, opérateurs hygiène, responsable qualité. (Total de 42 emplois)

### Analyse SWOT

#### Forces

- Ressource naturelle disponible au niveau régional (côte Souss-Massa)
- Produit innovant à haute valeur (vitamines, iode, calcium naturels)
- Intégration dans les chaînes cosmétiques, pharma, nutrition

#### Faiblesses

- Nécessité de maîtrise du séchage et standardisation des actifs
- Réglementation technique stricte (dosage, allergènes, biocharge)
- Filière algues encore peu structurée

#### Opportunités

- Marché des superaliments et micronutriments en croissance rapide
- Utilisation en cosmétique marine, nutraceutique et biofortification
- Export sur niches premium (France, Allemagne, Japon)

#### Menaces

- Concurrence asiatique (poudres bon marché)
- Complexité des certifications bio/pharma
- Sensibilité de la ressource (saisonnalité, surpêche)



## Indicateurs financiers

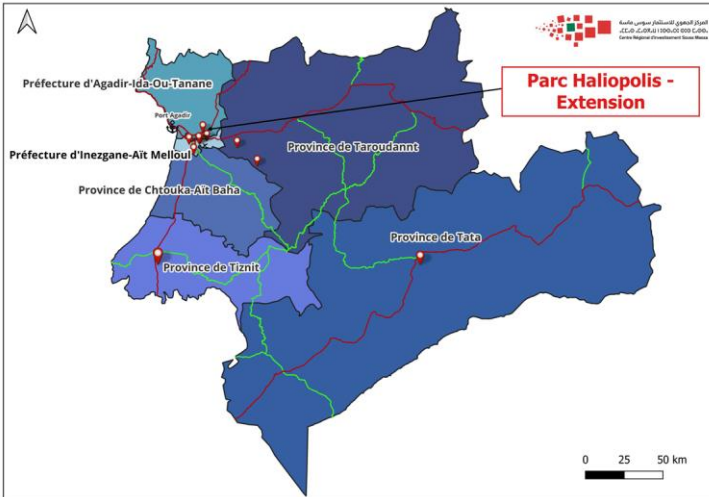
Investissement potentiel : 30 MDH

Bénéfice avant intérêts et impôts (EBIT) : 12 MDH

Chiffre d'affaires potentiel : 80 MDH

Retour sur investissement (ROI) : 45 mois

## Foncier potentiel



## Croissance et taille du marché

- **Évolution du marché marocain** : la taille du marché peut être évaluée à environ 4 milliards de dirhams par an en 2023, offrant un fort potentiel industriel pour une unité innovante de valorisation des coproduits halieutiques (Ministère de la Santé ; FAO ; (Office des Changes, 2023).
- **Évolution du marché international** : Marché des poudres à base d'algues estimé à **>2,5 Mds USD**, croissance annuelle +8 %, porté par les besoins en compléments naturels et alimentation fonctionnelle (MarketsandMarkets)

## Emplacement territorial

Type de foncier : Zones industrielles, Foncier

Estimation de la superficie : 3 000 m<sup>2</sup>

Mode et prix moyen de mobilisation : CRUI ou promoteurs industriels ; prix moyen : 350 à 600 DH/m<sup>2</sup>

## Marché potentiel

- ✓ **Local** : Laboratoires de compléments alimentaires, distributeurs bio, pharmacies
- ✓ **National** : Marques de nutrition marine, fabricants cosmétiques bio
- ✓ **International** : Export vers l'Europe (France, Allemagne, Pays-Bas), Japon et pays du Golfe

## 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)



|              |                                                       |
|--------------|-------------------------------------------------------|
| Projet       | Production et conditionnement des aromates naturelles |
| Référence    | S1.E6.PC1                                             |
| Filière      | Agro-industrie                                        |
| Sous-filière | Fabrication des plats cuisinés                        |

### Description

Création d'un atelier agro-industriel de séchage, broyage, tamisage et conditionnement d'aromates naturels (persil, coriandre, thym...) en sachets prêts à l'emploi. Les matières premières sont issues de coopératives locales ou de cultures sous serre régionales.

### Indicateurs clés et faits marquants

- **National** : Le marché marocain des aromates naturels séchés et conditionnés devrait poursuivre sa croissance, avec un taux annuel moyen estimé entre 6 % et 8 % (Office des Changes ; Bank Al-Maghrib).
- **International** : Le marché mondial des aromates séchés croît de +5 à 6 %/an, porté par la demande de produits naturels, bio, et prêts à l'emploi (épices, infusions, préparations culinaires). (Gminsights.com)

### Prérequis du projet

- **Infrastructure** : Atelier sec équipé de séchoirs, broyeurs, tamiseurs, ensacheuses, stockage hygiénique, système d'étiquetage.
- **Approvisionnement** : Aromates cultivés en Souss-Massa (Tiznit, Taroudant, Chtouka) via coopératives ou productions intégrées sous serre.
- **Conformité** : Normes ONSSA, bonnes pratiques d'hygiène (BPH), HACCP, étiquetage selon réglementation marocaine ou export (selon marché).

### Principaux intrants

- **Matières premières** : Feuilles fraîches ou préséchées (persil, coriandre, thym, romarin), emballages, étiquettes
- **Équipements** : Séchoirs solaires ou à air chaud, tamiseurs, broyeurs, ensacheuse, balance de dosage, système de codage
- **Ressources humaines** : Opérateurs de tri/séchage, conditionneurs, contrôleur qualité, logisticien. (Total de 30 emplois)

### Analyse SWOT

#### Forces

- Grande disponibilité d'aromates dans la région
- Produit à forte demande et faible transformation initiale
- Projet adaptable à l'artisanal comme à l'industriel

#### Faiblesses

- Qualité variable selon saison, séchage, récolte
- Peu d'acteurs structurés dans la filière au Maroc
- Besoin de sensibilisation sur les normes et l'hygiène

#### Opportunités

- Substitution aux importations d'aromates conditionnés
- Intégration dans les circuits bio, coopératives, agro-industrie
- Export de niche (infusions, assaisonnements, mix marocains)

#### Menaces

- Concurrence turque, égyptienne ou espagnole à bas prix
- Sensibilité à l'humidité, moisissures, infestations
- Risque de perte de valeur si mal conditionné ou mal séché



## Indicateurs financiers

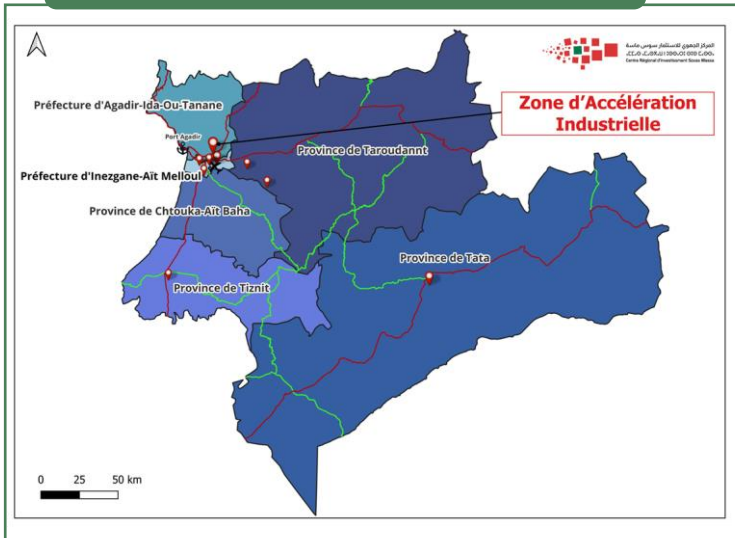
Investissement potentiel : 18 MDH

Bénéfice avant intérêts et impôts (EBIT) : 7/8 MDH

Chiffre d'affaires potentiel : 36 MDH

Retour sur investissement (ROI) : 40 mois

## Foncier potentiel



## Croissance et taille du marché

- **Évolution du marché marocain** : La taille du marché national des herbes et aromates séchés et conditionnés est estimée entre 1,8 et 2,2 milliards de dirhams, en intégrant la production locale commercialisée sur le marché intérieur et les exportations (Ministère de l'Agriculture ; FENAGRI).
- **Évolution du marché international** : Marché mondial des herbes séchées estimé à +4,2 Mds USD, en forte demande sur les marchés européen, nord-américain et africain. (Dried Herbs Market)

## Emplacement territorial

Type de foncier : Zones industrielles, Foncier privé

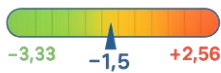
Estimation de la superficie : 2 500 m<sup>2</sup>

Mode et prix moyen de mobilisation : CRUI, foncier aménageur privé ; prix moyen : 300 à 500 DH/m<sup>2</sup>

## Marché potentiel

- ✓ **Local** : Grossistes, coopératives agricoles, restaurateurs, herboristeries
- ✓ **National** : GMS, industries agro (mélanges prêts à cuisiner), circuits bio
- ✓ **International** : Export en vrac ou conditionné vers l'Europe, Afrique francophone, pays du Golfe

## 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)



|              |                                    |
|--------------|------------------------------------|
| Projet       | Valorisation des PAM et des épices |
| Référence    | S1.E6.PC2                          |
| Filière      | Agro-industrie                     |
| Sous-filière | Fabrication des plats cuisinés     |

### Description

Création d'une unité d'extraction d'huiles essentielles, de broyage de plantes aromatiques et médicinales (PAM) et d'épices, destinée à la fabrication de colorants alimentaires, cosmétiques et nutraceutiques (extraits, poudres, huiles) à partir de matières premières locales.

### Indicateurs clés et faits marquants

- **National** : Le marché marocain des PAM et des épices devrait maintenir une croissance soutenue, avec un taux de croissance annuel moyen de 6 à 8 % (Office des Changes ; Bank Al-Maghrib ; Haut-Commissariat au Plan ; FENAGRI ; FAO).
- **International** : Marché mondial de PAM était valorisé à USD 19,30 milliards en 2023, avec un taux de croissance projeté de 4,89 % entre 2024 et 2032. (Rapport Fortune Business Insights)

### Prérequis du projet

- **Infrastructure** : Atelier agroalimentaire avec zone d'extraction, broyage, laboratoire qualité, ventilation et zones séparées (produits secs/liquides).
- **Approvisionnement** : PAM issues des zones de Taliouine, Taroudant, Chtouka et Agadir Ida-Outanane. Possibilité de contrats avec coopératives.
- **Conformité** : Certification biologique, normes ONSSA, exigences export.

### Principaux intrants

- **Matières premières** : Plantes séchées (verveine, romarin, curcuma, paprika), huiles essentielles.
- **Équipements** : Extracteurs à vapeur, broyeur fin, presses, chromatographes, cuves en inox, salle blanche pour conditionnement.
- **Ressources humaines** : Botaniste, responsable qualité, opérateurs spécialisés en distillation, technicien laboratoire. (Total de 30 emplois)

### Analyse SWOT

#### Forces

- Disponibilité régionale de PAM labellisées (IGP Safran, Bio Taroudant).
- Savoir-faire traditionnel valorisable.
- Produit hautement différencié à haute valeur ajoutée.

#### Faiblesses

- Faible standardisation des récoltes.
- Nécessité d'un encadrement technique strict (teneur en actif, pureté).
- Forte saisonnalité.

#### Opportunités

- Croissance des marchés bio et clean label (cosmétiques et aliments).
- Export niche (Europe, GCC) + substitution imports pour les industriels marocains.
- Possibilité de certification équitable ou traçabilité blockchain.

#### Menaces

- Concurrence indienne et latino-américaine (curcuma, annatto).
- Volatilité des rendements agricoles liée au climat.
- Contrefaçon ou dilution à l'export.



## Indicateurs financiers

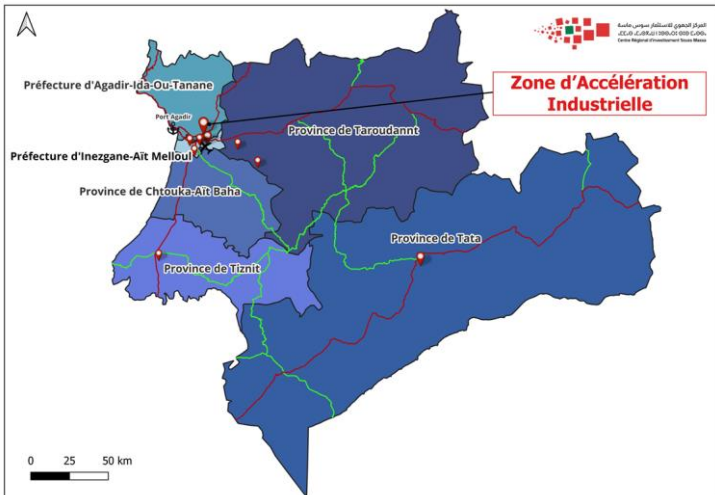
Investissement potentiel : 16 MDH

Bénéfice avant intérêts et impôts (EBIT) : 5/6 MDH

Chiffre d'affaires potentiel : 36 MDH

Retour sur investissement (ROI) : 54 mois

## Foncier potentiel



## Croissance et taille du marché

- **Évolution du marché marocain** : La taille globale du marché est évaluée entre 3,3 et 4,0 milliards de dirhams en 2023, offrant d'importantes opportunités de développement industriel, notamment via la montée en gamme, la structuration des filières et la valorisation des bassins de production (Office des Changes, 2023).
- **Évolution du marché international** : Demande mondiale en PAM en hausse avec un taux de croissance projeté de 4,89 % entre 2024 et 2032. (Rapport Fortune Business Insights)

## Emplacement territorial

Type de foncier : Zones industrielles, Foncier privé

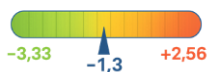
Estimation de la superficie : 2 500 m<sup>2</sup>

Mode et prix moyen de mobilisation : Via CRUI ou promoteurs privés, entre 300 à 600 DH/m<sup>2</sup>

## Marché potentiel

- ✓ **Local** : Cosmétiques bio, tisanes régionales, industriels de la transformation locale.
- ✓ **National** : Agro-industries (colorants naturels pour sauces, sirops, snacks) et laboratoires de phytothérapie.
- ✓ **International** : Export vers l'UE (France, Allemagne, Italie), USA (cosmétique), et pays du Golfe (arômes & extraits Halal/Bio).

## 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)



|              |                                                             |
|--------------|-------------------------------------------------------------|
| Projet       | Unité d'abattage et de découpage industriel de viande rouge |
| Référence    | S1.E7.PS                                                    |
| Filière      | Agro-industrie                                              |
| Sous-filière | Industrie de la viande                                      |

### Description

Mise en place d'une chaîne d'abattage bovine moderne, conforme aux normes sanitaires ONSSA, intégrant les étapes d'abattage, découpe, chambre froide et traitement des sous-produits (graisses, os, abats) pour valorisation agro-industrielle ou export.

### Indicateurs clés et faits marquants

- **National** : La consommation de viandes rouges, estimée à 17,2 kg/habitant/an en 2019, devrait croître de 5 à 10 %, portée par l'urbanisation et l'augmentation du pouvoir d'achat (HCP).
- **International** : L'Asie-Pacifique représentait environ ~41,8 % du marché mondial de la viande rouge en 2025 (Mordor Intelligence).

### Prérequis du projet

- **Infrastructure** : Abattoir semi-industriel avec zone d'abattage, rails, découpe, chambre froide, quai logistique, traitement des effluents.
- **Approvisionnement** : Cheptel régional (Taroudant, Tiznit, Chtouka), partenariat avec éleveurs et souks hebdomadaires.
- **Conformité** : Normes ONSSA (viande rouge), traçabilité, hygiène carcasse, conformité export halal (Gulf, Afrique), contrôle vétérinaire.

### Principaux intrants

- **Matières premières** : Bétail (bovins), eau potable, énergie, consommables hygiène
- **Équipements** : Rails aériens, chambre froide, scies, système de lavage, système de traitement des sous-produits, balance, conditionneuse.
- **Ressources humaines** : Vétérinaire, bouchers professionnels, techniciens froid, personnel logistique et hygiène. (Total de 70 emplois)

### Analyse SWOT

#### Forces

- Forte demande en viande rouge standardisée et traçable
- Cheptel bovin présent dans la région
- Projet structurant avec effet sur toute la filière viande

#### Faiblesses

- Investissement élevé en infrastructure et hygiène
- Complexité de la logistique carcasse
- Besoin d'un encadrement technique et vétérinaire permanent

#### Opportunités

- Structuration d'un pôle viande dans la région Souss-Massa
- Export vers Afrique de l'Ouest et pays du Golfe (halal)
- Valorisation des sous-produits (cuirs, graisses, farines animales)

#### Menaces

- Concurrence de l'informel (abattage clandestin)
- Fluctuation des prix du bétail
- Rigueur réglementaire pour certification export



## Indicateurs financiers

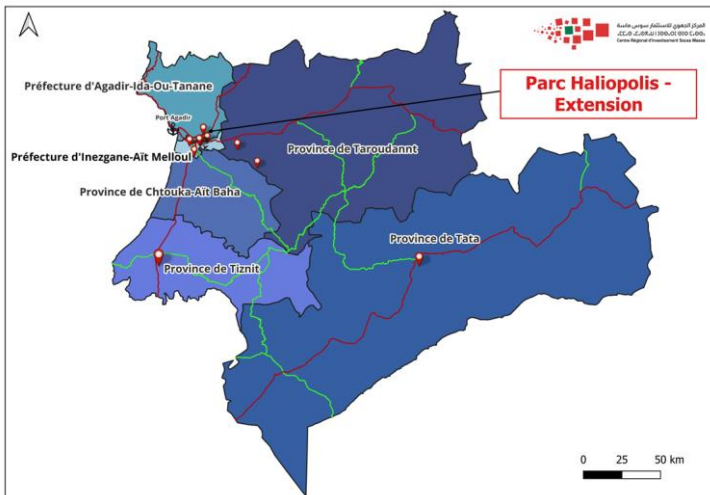
Investissement potentiel : 40 MDH

Bénéfice avant intérêts et impôts (EBIT) : 15 MDH

Chiffre d'affaires potentiel : 100 MDH

Retour sur investissement (ROI) : 48 mois

## Foncier potentiel



## Croissance et taille du marché

- **Évolution du marché marocain** : Le segment des produits carnés transformés (viande découpée, viande hachée, saucisses, préparations carnées), estimé entre 4 et 5 milliards de dirhams en 2023 (Office des Changes, 2023 ; FENAGRI)
- **Évolution du marché international** : Le marché mondial de la viande rouge (production, abattage, transformation) était estimé à environ USD 880 milliards en 2024 et devrait atteindre USD 1 208 milliards d'ici 2030 avec un TCAC d'environ 5,5 % entre 2025 et 2030, tiré par l'urbanisation et la demande croissante de protéines animales (Grand View Research).

## Emplacement territorial

Type de foncier : Zones industrielles, Foncier Privé

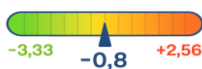
Estimation de la superficie : 4 000 m<sup>2</sup>

Mode et prix moyen de mobilisation : Acquisition ou mise à disposition via CRUI ou collectivités ; 300 à 500 DH/m<sup>2</sup>

## Marché potentiel

- ✓ **Local** : Bouchers traditionnels, boucheries modernes, GMS
- ✓ **National** : Marques distributeurs, GMS, grossistes
- ✓ **International** : Export vers Afrique de l'Ouest, pays du Golfe, marchés halal (carcasses ou découpe)

## 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)



|              |                                  |
|--------------|----------------------------------|
| Projet       | Unité de l'industrie charcutière |
| Référence    | S1.E7.PC1                        |
| Filière      | Agro-industrie                   |
| Sous-filière | Industrie de la viande           |

### Description

Mise en place d'un atelier de transformation de viande rouge en produits de charcuterie (saucisses, pâtés, produits fumés), intégrant les étapes de hachage, cuisson, fumage, embossage et conditionnement sous vide

### Indicateurs clés et faits marquants

- **National** : Le marché marocain de la charcuterie et des produits carnés transformés devrait poursuivre sa croissance à un rythme soutenu. À l'horizon 2028, la taille globale du marché est projetée entre 7,5 et 9,0 milliards de dirhams (FENAGRI ; Haut-Commissariat au Plan ; Office des Changes ; Bank Al-Maghrib).
- **International** : À l'international, le marché de la charcuterie est projeté pour atteindre environ 85 milliards de dollars d'ici 2030, avec une croissance annuelle moyenne de 3,5 % en Europe et 4,5 % en Amérique du Nord (Euromonitor International)

### Prérequis du projet

- **Infrastructure** : Bâtiment agroalimentaire conforme ONSSA, chambre froide, fumoir, ligne de cuisson, salle de découpe, chaîne de conditionnement.
- **Approvisionnement** : Viande bovine/ovine locale (Taroudant, Chtouka), épices régionales, boyaux naturels ou synthétiques.
- **Conformité** : Agrément ONSSA, HACCP, ISO 22000.

### Principaux intrants

- **Matières premières** : Viande rouge, épices, boyaux, sel, conservateurs
- **Équipements** : Hachoir, pétrin, poussoir, fumoir, trancheuse, emballeuse sous vide
- **Ressources humaines** : incluent des ingénieurs agroalimentaires, des techniciens en production et maintenance, ainsi que des ouvriers qualifiés en cuisson, fumage et conditionnement. (Total de 60 emplois)

### Analyse SWOT

#### Forces

- Approvisionnement local en viande et épices
- Produits adaptés à la restauration touristique et hôtelière
- Position stratégique d'Agadir pour la distribution

#### Faiblesses

- Marché dominé par informel et produits importés
- Nécessité de certification hygiène rigoureuse

#### Opportunités

- Montée en gamme des traiteurs/hôtels vers des produits sous vide
- Export potentiel dans les pays africains à forte diaspora

#### Menaces

- Sensibilité sanitaire élevée (listeria, salmonella)
- Fluctuations des prix de la viande rouge



## Indicateurs financiers

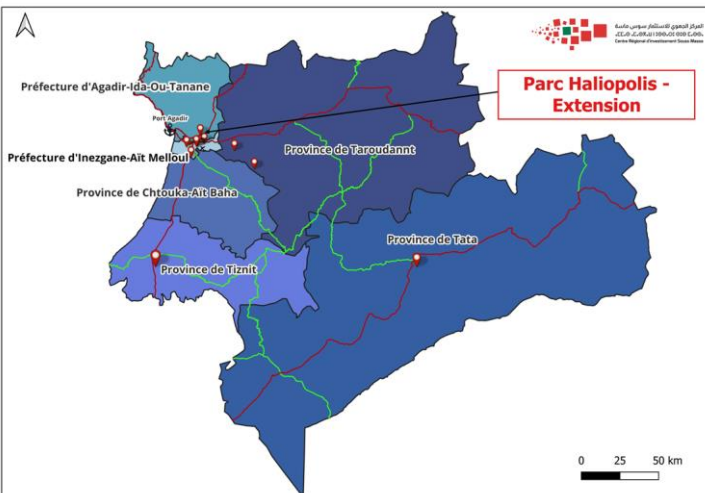
Investissement potentiel : 32 MDH

Bénéfice avant intérêts et impôts (EBIT) : 10/11 MDH

Chiffre d'affaires potentiel : 70 MDH

Retour sur investissement (ROI) : 55 mois

## Foncier potentiel



## Croissance et taille du marché

- **Marché marocain** : La taille globale du marché marocain de l'industrie charcutière peut être estimée à environ 6 à 7 milliards de dirhams par an en 2023, offrant un fort potentiel de substitution aux importations et de montée en gamme (Office des Changes, 2023).
- **Marché international** : Le marché de la charcuterie est estimé à 75 milliards de dollars en 2025, avec une croissance annuelle de 3,5 % en Europe et 5 % en Amérique du Nord (Euromonitor International).

## Emplacement territorial

Type de foncier : Zones industrielles, Foncier privé

Estimation de la superficie : 3 500 m<sup>2</sup>

Mode et prix moyen de mobilisation : Terrains CRI ou partenaires privés, prix : 400–600 DH/m<sup>2</sup>

## Marché potentiel

- ✓ **Local** : Charcutiers, supermarchés, traiteurs
- ✓ **National** : Restauration collective, hôtels, collectivités
- ✓ **International** : Export limité à moyen terme (Afrique de l'Ouest, 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)



|              |                                                      |
|--------------|------------------------------------------------------|
| Projet       | Usine de transformation de fruits secs et oléagineux |
| Référence    | S1.E8.PS                                             |
| Filière      | Agro-industrie                                       |
| Sous-filière | Transformation des fruits secs et oléagineux         |

### Description

Unité de transformation de fruits secs (amandes, noix, figues) en mélanges torréfiés, calibrés et ensachés pour circuits bio, GMS et export. Processus semi-automatisé intégrant tri, torréfaction, mélange et conditionnement.

### Indicateurs clés et faits marquants

- **National** : En 2023, la consommation nationale de fruits secs est estimée à plus de 40 000 tonnes/an, avec un marché valorisé autour de 2,5 à 3 milliards de dirhams, selon les sources de l'EACCE et du HCP.
- **International** : Le marché mondial des fruits secs conditionnés et additifs naturels croît de 6 à 7 % par an, avec une forte demande en Europe et au Moyen-Orient. (Dried Fruit Market (2025 - 2030))

### Prérequis du projet

- **Infrastructure** : Bâtiment agro-industriel conforme aux normes ONSSA, équipé de ligne de production propre (zone sèche, stockage, chambre froide).
- **Approvisionnement** : Amandes de Taroudant, figues d'Aït Abdellah, noix locales et importées ; partenariats avec coopératives régionales.
- **Conformité** : Normes ONSSA, HACCP, et certifications bio/Export (EU Organic, NOP si nécessaire).

### Principaux intrants

- **Matières premières** : Amandes, noix, figues (issues des filières locales ou régionales).
- **Équipements** : Torréfacteurs, trieurs optiques, mélangeurs automatiques, ensacheuses, balances, chambre froide.
- **Ressources humaines** : Techniciens de production, opérateurs de ligne, responsable qualité, personnel logistique. (Total de 36 emplois)

### Analyse SWOT

#### Forces

- Filières bien implantées dans la région (amande, figue).
- Produit simple mais à forte valeur ajoutée en conditionnement bio/export.
- Infrastructure industrielle disponible dans plusieurs zones.

#### Faiblesses

- Qualité des intrants variable selon saison et stockage.
- Certification bio et traçabilité peuvent être contraignantes pour l'export.

#### Opportunités

- Forte demande locale et internationale en produits naturels transformés.
- Développement de filières bio, GMS et export en Europe.
- Positionnement en tant que fournisseur pour autres industries agro.

#### Menaces

- Concurrence sur le marché international (Espagne, Turquie, Californie).
- Fluctuation des prix des fruits secs.
- Sensibilité aux barrières sanitaires à l'export.



## Indicateurs financiers

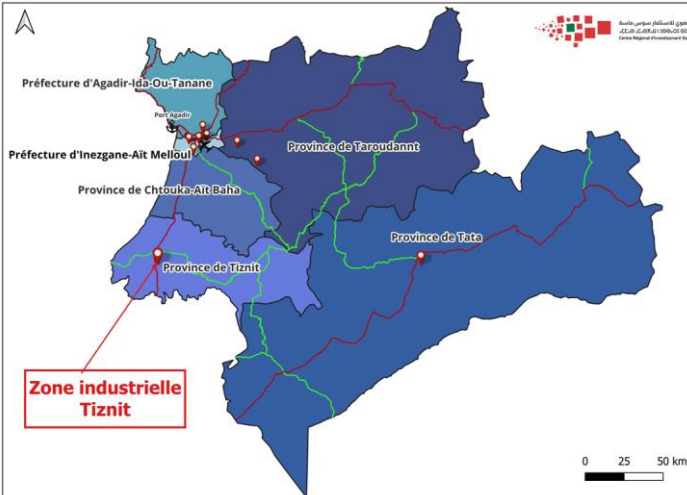
Investissement potentiel : 18 MDH

Bénéfice avant intérêts et impôts (EBIT) : 9 MDH

Chiffre d'affaires potentiel : 60 MDH

Retour sur investissement (ROI) : 36 mois

## Foncier potentiel



## Croissance et taille du marché

- **Évolution du marché marocain** : Croissance annuelle estimée à +7 %, portée par le développement du snacking sain et la distribution moderne (bio, GMS, Horeca). (Euromonitor)
- **Évolution du marché international** : Le marché des fruits secs transformés dépasse 60 Mds USD avec une croissance >6 %. (Rapport d'Analyse de la taille et des tendances du marché des fruits secs et des noix comestibles)

## Emplacement territorial

Type de foncier : Zones industrielles aménagées, Foncier privé

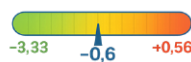
Estimation de la superficie : 2 500 m<sup>2</sup>

Mode et prix moyen de mobilisation : via CRUI ou promoteurs publics/privés ; 300 à 600 DH/m<sup>2</sup>

## Marché potentiel

- ✓ **Local** : Distributeurs de produits bio et circuits courts régionaux (Agadir, Taroudant, Tiznit)
- ✓ **National** : GMS, magasins vrac et spécialisés
- ✓ **International** : Exportateurs de vrac et bio vers France, Allemagne, Pays-Bas, Belgique, Qatar

## 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)



|              |                                                              |
|--------------|--------------------------------------------------------------|
| Projet       | Unité de production de purées et pâtes à base de fruits secs |
| Référence    | S1.E8.PC1                                                    |
| Filière      | Agro-industrie                                               |
| Sous-filière | Transformation des fruits secs et oléagineux                 |

### Description

Unité de transformation de fruits secs (amandes, noisettes) en purées, beurres et pâtes à tartiner pour les marchés de l'épicerie fine, du snacking sain et des petites marques alimentaires. Processus intégrant le broyage, l'émulsification et la pasteurisation.

### Indicateurs clés et faits marquants

- **National** : La croissance du marché des purées et beurres de fruits secs au Maroc est estimée à +8%/an sur les cinq prochaines années, avec une accélération dans le segment bio, naturel, sans sucre ajouté (Office des Changes, 2023).
- **International** : Marché mondial des beurres végétaux (amande, noisette) en forte expansion, estimé à **plus de 8 Mds USD**, tiré par le bio, le vegan, et la santé infantile. (IndustryARC)

### Prérequis du projet

- **Infrastructure** : Atelier agroalimentaire aux normes, ligne de production alimentaire sèche, zones de conditionnement et stockage.
- **Approvisionnement** : Amandes de Taroudant, noisettes locales ou importées, huiles végétales (tournesol, argan).
- **Conformité** : Normes ONSSA, HACCP, ISO 22000, et conformité pour export UE et Gulf (étiquetage, allergènes).

### Principaux intrants

- **Matières premières** : Fruits secs (amandes, noisettes), huiles végétales, éventuellement édulcorants naturels (miel, sucre de datte).
- **Équipements** : Broyeurs fins, homogénéiseurs, pasteuriseurs, doseuses, ensacheuses.
- **Ressources humaines** : Technicien agroalimentaire, opérateurs de ligne, responsable hygiène/qualité. (Total de 32 emplois)

### Analyse SWOT

#### Forces

- Filière amande bien implantée en Souss-Massa
- Produit à forte valeur ajoutée, segment premium
- Innovation possible : bio, sans sucre, protéines végétales

#### Faiblesses

- Rendement limité → prix élevé
- Dépendance aux amandes de bonne qualité (calibre, goût)
- Marché restreint localement

#### Opportunités

- Marchés bio, vegan, sans allergènes
- Intégration dans les circuits épiceries fines, snacks sains, e-commerce
- Développement à marque propre ou MDD

#### Menaces

- Concurrence marques internationales (TerraSana, Athix BIO ...)
- Volatilité du prix des amandes
- Normes strictes sur allergènes



## Indicateurs financiers

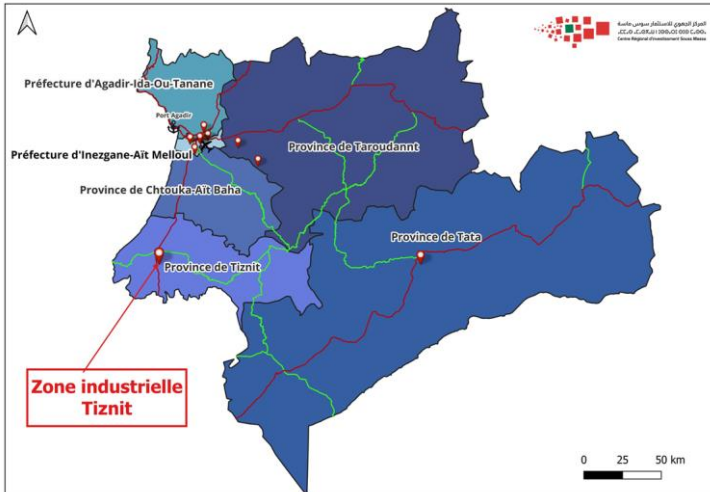
Investissement potentiel : 22 MDH

Bénéfice avant intérêts et impôts (EBIT) : 10 MDH

Chiffre d'affaires potentiel : 50 MDH

Retour sur investissement (ROI) : 36 mois

## Foncier potentiel



## Croissance et taille du marché

- **Évolution du marché marocain** : La taille du marché marocain peut être estimée à environ 1 milliard de dirhams par an en 2023, avec un fort potentiel de substitution aux importations et de valorisation des filières locales d'amandes et de noixettes (Office des Changes, 2023 ; Bank Al-Maghrib).
- **Évolution du marché international** : Marché mondial en croissance à +8,2 %/an ; l'Europe et l'Amérique du Nord tirent la demande en purées végétales premium. (Rapport "Dips & Spreads" global)

## Emplacement territorial

Type de foncier : Zones industrielles, Foncier

Estimation de la superficie : 2 500 m<sup>2</sup>

Mode et prix moyen de mobilisation : via la CRUI ou zones aménagées (prix moyen 400–600 DH/m<sup>2</sup>)

## Marché potentiel

- ✓ **Local** : Épicerie fines régionales, circuits de distribution bio, vente directe
- ✓ **National** : Magasins spécialisés, GMS haut de gamme
- ✓ **International** : Export niche vers Europe (épicerie bio), Moyen-Orient, et e-commerce (marketplaces bio)

## 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)



|              |                                        |
|--------------|----------------------------------------|
| Projet       | Unité de production de spiruline       |
| Référence    | S1.E9.PS                               |
| Filière      | Agro-industrie                         |
| Sous-filière | Production de compléments alimentaires |

### Description

Création d'une unité de culture de spiruline en bassins ouverts ou photobioréacteurs, destinée à la production de spiruline sèche, en poudre ou en comprimés, pour usage nutritionnel humain et animal. Le projet intègre la culture, récolte, séchage et conditionnement.

### Indicateurs clés et faits marquants

- **National** : Le marché marocain de la spiruline devrait maintenir une croissance rapide. Sur la base d'un taux de croissance annuel moyen de 12 à 15 % le marché pourrait atteindre environ 450 et 550 millions de dirhams (Ministère de la Santé ; Haut-Commissariat au Plan ; Office des Changes ; Bank Al-Maghrib).
- **International** : Marché mondial de la spiruline estimé à +900 M USD, avec une croissance annuelle de +8 à 10 %, liée à la nutrition santé, sport et bien-être. (Market Insights & Analysis : Global Spirulina Market)

### Prérequis du projet

- **Infrastructure** : Bassins de culture ou photobioréacteurs, zones de séchage à basse température, laboratoire de contrôle qualité, stockage.
- **Approvisionnement** : Eau propre, nutriments minéraux, souches de spiruline, lumière solaire (abondante en Souss-Massa).
- **Conformité** : HACCP, ONSSA, ISO 22000, autorisation pour compléments nutritionnels (humaine et animale), conformité Novel Food à l'export.

### Principaux intrants

- **Matières premières** : Eau, engrais organiques (azote, phosphates), souches pures de spiruline, lumière naturelle
- **Équipements** : Bassins, filtres, séchoir basse température, broyeurs, presse à comprimés (option), ensacheuse
- **Ressources humaines** : Technicien culture microalgues, opérateurs, responsable hygiène et qualité, vétérinaire si production animale. (Total de 40 emplois)

### Analyse SWOT

#### Forces

- Climat ensoleillé et faible humidité → conditions idéales
- Filière émergente soutenue par des acteurs publics et privés
- Produit à forte valeur ajoutée et faible volume logistique

#### Faiblesses

- Culture sensible (contamination, déséquilibres)
- Besoin d'expertise technique spécifique
- Demande locale encore en structuration

#### Opportunités

- Compléments nutritionnels (sport, enfants, seniors)
- Marché croissant de la nutrition animale premium
- Export vers pays bio et halal (France, Allemagne, GCC)

#### Menaces

- Concurrence asiatique (Chine, Inde)
- Complexité administrative pour certification bio/UE
- Ressources en eau à maîtriser durablement



## Indicateurs financiers

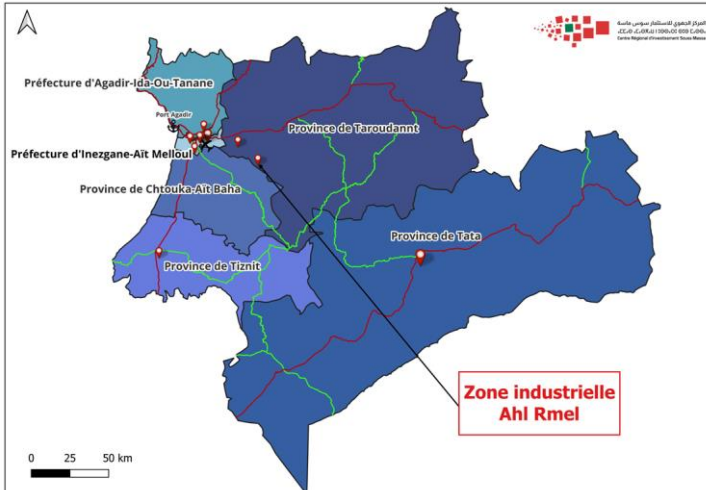
Investissement potentiel : 16 MDH

Bénéfice avant intérêts et impôts (EBIT) : 5 MDH

Chiffre d'affaires potentiel : 25 MDH

Retour sur investissement (ROI) : 52 mois

## Foncier potentiel



## Croissance et taille du marché

- **Évolution du marché marocain** : La taille du marché marocain de la spiruline peut ainsi être estimée à environ 250 à 350 millions de dirhams par an en 2023, avec un fort potentiel de croissance lié à la nutrition préventive, au sport et au bio (Office des Changes, 2023 ; Bank Al-Maghrib ; HCP).
- **Évolution du marché international** : +8 à 10 %/an. Demande stable sur les marchés européens, japonais et nord-américains, avec montée du bio, du sans additifs, et des superaliments. (Meticulousresearch.com)

## Emplacement territorial

Type de foncier : Zones industrielles, Foncier privé

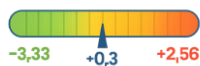
Estimation de la superficie : 20 000 m<sup>2</sup>

Mode et prix moyen de mobilisation : via CRUI prix moyen : 300–500 DH/m<sup>2</sup>

## Marché potentiel

- ✓ **Local** : Boutiques bio, magasins spécialisés, coopératives santé
- ✓ **National** : Réseaux de pharmacies, parapharmacies, plateformes e-commerce santé
- ✓ **International** : Export UE (France, Allemagne), MENA, Afrique (nutrition humanitaire), USA (compléments végétaliens)

## 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)



|              |                                                                                   |
|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Projet       | Unité de culture et transformation de chlorella pour les compléments alimentaires |
| Référence    | S1.E9.PC1                                                                         |
| Filière      | Agro-industrie                                                                    |
| Sous-filière | Production de compléments alimentaires                                            |

### Description

Création d'une unité de culture intensive de chlorella (microalgue verte) destinée à la fabrication de poudres, extraits et gélules pour la nutrition fonctionnelle et les compléments santé. Le projet inclut culture en bassins, extraction douce, séchage et conditionnement sous salle blanche.

2

### Indicateurs clés et faits marquants

- National** : Sur la base d'un taux de croissance annuel moyen de 14 à 18 %, le marché pourrait atteindre environ 200 à 275 millions de dirhams en 2025. À l'horizon 2028, la taille du marché est projetée entre 300 et 400 millions de dirhams (Ministère de la Santé ; Haut-Commissariat au Plan ; Office des Changes ; Bank Al-Maghrib).
- International** : Marché mondial des compléments à base de chlorella estimé à +400 M USD, avec une croissance annuelle supérieure à 7 %, portée par la demande en détox, énergie, protéines végétales. (Straits Research)

### Prérequis du projet

- Infrastructure** : Bassins de culture, laboratoire de contrôle, salle blanche, unité de filtration, séchage et encapsulage.
- Approvisionnement** : Souches certifiées de chlorella, eau douce de qualité, nutriments simples, énergie renouvelable.
- Conformité** : HACCP, ONSSA, normes ISO, Novel Food (UE), traçabilité, étiquetage nutritionnel, analyse microbiologique.

### Principaux intrants

- Matières premières** : Souches pures de chlorella, eau filtrée, engrais organiques (azote, phosphore), lumière solaire.
- Équipements** : Bassins, pompes, filtres, séchoirs basse température, broyeurs, géluleuses, conditionneuses.
- Ressources humaines** : Biotechnologiste, opérateurs culture et hygiène, contrôleur qualité, gestionnaire export. (Total de 32 emplois)

### Analyse SWOT

#### Forces

- Climat favorable à la culture sous serre ou bassin ouvert
- Produit exportable à haute valeur
- Complément santé reconnu dans les circuits bio et pharma

#### Faiblesses

- Maîtrise technique nécessaire pour assurer la pureté
- Sensibilité aux contaminations microbiennes
- Faible notoriété de la chlorella par rapport à la spiruline

#### Opportunités

- Intégration dans les compléments santé (détox, immunité, digestion)
- Marché international premium (UE, USA, Asie)
- Positionnement clean label, bio, vegan, halal

#### Menaces

- Concurrence asiatique (poudres moins chères, mais qualité variable)
- Réglementation export stricte (pesticides, solvants, métaux lourds)
- Fluctuation du prix de vente selon origine et certification



## Indicateurs financiers

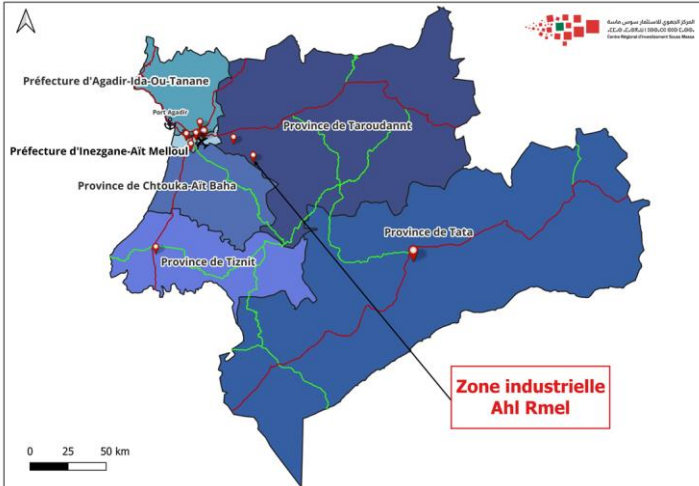
Investissement potentiel : 30 MDH

Bénéfice avant intérêts et impôts (EBIT) : 8 MDH

Chiffre d'affaires potentiel : 40 MDH

Retour sur investissement (ROI) : 60 mois

## Foncier potentiel



## Croissance et taille du marché

- **Évolution du marché marocain** : La taille du marché marocain spécifique à la chlorella peut être estimée à environ 150 à 200 millions de dirhams par an en 2023, avec un potentiel de croissance élevé lié à la nutrition préventive, au sport et au clean label (Office des Changes, 2023 ; Bank Al-Maghrib ; HCP).
- **Évolution du marché international** : Marché global des microalgues pour compléments en forte croissance (+8 %/an), axé sur les bienfaits détoxifiants et antioxydants. (Rapport Algae Products Market)

## Emplacement territorial

Type de foncier : Domaine agricole/industriel adapté à culture & transformation

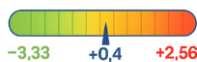
Estimation de la superficie : 12 000 m<sup>2</sup>

Mode et prix moyen de mobilisation : Via CRUI ou location : prix moyen 300 à 500 DH/m<sup>2</sup>

## Marché potentiel

- ✓ **Local** : Magasins bio, coopératives santé, naturopathes, e-commerce marocain
- ✓ **National** : Réseaux parapharmacies, enseignes diététiques, prestataires MDD
- ✓ **International** : Export en vrac ou à marque vers UE, Canada, pays du Golfe, Asie (Japon, Corée)

## 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 – TAEHIL - TAEHIL

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



|              |                                           |
|--------------|-------------------------------------------|
| 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<sup>e</sup> 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<sup>e</sup> 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

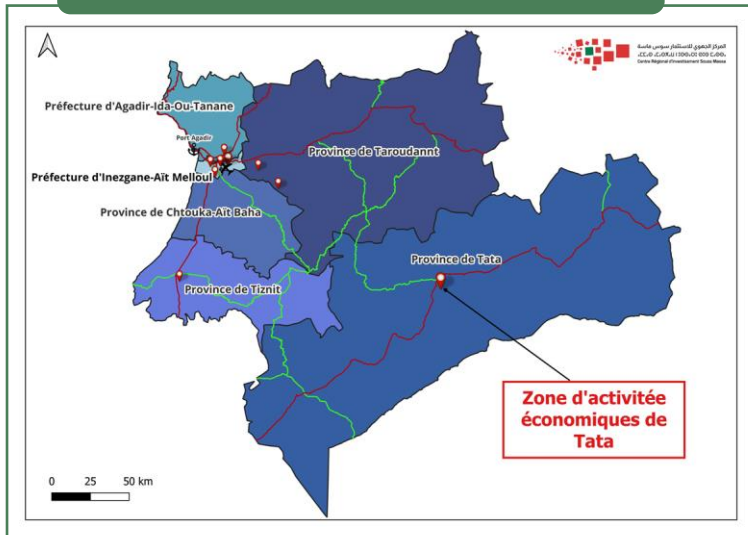
Investissement potentiel : 18 MDH

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

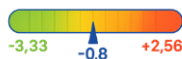
Estimation de la superficie : 3 500 m<sup>2</sup>

Mode et prix moyen de mobilisation : Acquisition ou mise à disposition via CRUI (350-600 DH/m<sup>2</sup>)

## 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)



|              |                                                                                |
|--------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| Projet       | Valorisations des sous-produits des dattes (alimentation animale, engrais bio) |
| Référence    | S1.E10.PC1                                                                     |
| Filière      | Agro-industrie                                                                 |
| Sous-filière | Valorisation et Transformation des Dattes                                      |

### Description

Mise en place d'une unité de valorisation des noyaux, pulpe et déchets organiques issus de la transformation des dattes, fruits et légumes. Le projet vise la fabrication d'engrais bio et d'aliments pour bétail à destination des agriculteurs, coopératives et filières bio.

### Indicateurs clés et faits marquants

- **National** : sur la base d'un taux de croissance annuel moyen de 6 à 8 %, la taille globale du marché est projetée entre 6,3 et 7,5 milliards de dirhams, portée par la hausse durable des coûts des intrants importés, le développement de l'agriculture durable et la structuration des filières d'élevage (Ministère de l'Agriculture ; FENAGRI ; Haut-Commissariat au Plan ; ONSSA).
- **International** : Hausse de la demande mondiale en engrais bio et intrants durables, notamment en Europe, Afrique de l'Ouest et MENA avec des CAGR de 8-12 % selon les zones. ([www.mordorintelligence.com](http://www.mordorintelligence.com))

### Prérequis du projet

- **Infrastructure** : Bâtiment industriel équipé pour séchage, broyage, granulation, zone de stockage sec.
- **Approvisionnement** : Sous-produits issus des unités de dattes, fruits secs, légumes et coopératives régionales (Taroudant, Tata, Zagora).
- **Conformité** : Agrément ONSSA pour les produits animaux et fertilisants ; respect des normes ISO 22000, HACCP, et cahier des charges bio.

### Principaux intrants

- **Matières premières** : Noyaux de dattes, pulpe, marc, résidus agroalimentaires
- **Équipements** : Séchoirs, broyeurs, tamiseurs, granulateurs, silos, mélangeuses, ensacheuses
- **Ressources humaines** : incluent des ingénieurs agronomes, des techniciens en transformation organique, des opérateurs de granulation, des agents QSE, des responsables maintenance et logistique. (Total de 32 emplois)

### Analyse SWOT

#### Forces

- Approvisionnement local abondant
- Répond aux besoins en engrais bio, en plein essor
- Intégration dans l'écosystème agricole régional

#### Faiblesses

- Faible notoriété des engrais bio auprès de certains agriculteurs
- Dépendance au fonctionnement saisonnier des transformateurs

#### Opportunités

- Subventions MAPM pour valorisation des sous-produits
- Croissance du secteur bio et agroécologique (Génération Green)
- Développement de labels régionaux "engrais d'origine végétale locale"

#### Menaces

- Concurrence d'engrais chimiques à bas coût
- Sensibilité à la réglementation sur intrants agricoles



## Indicateurs financiers

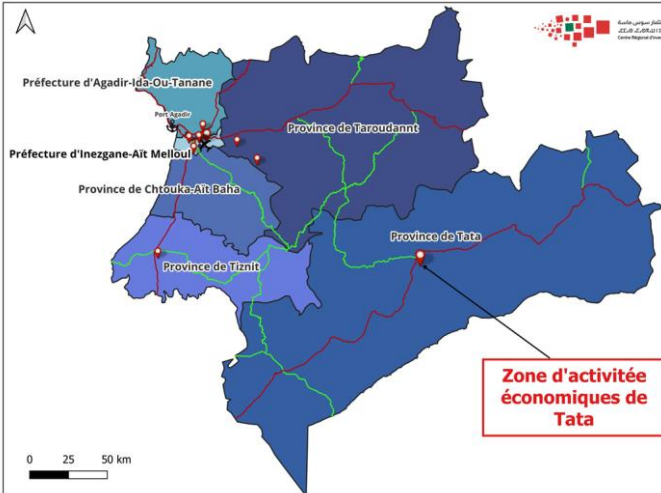
Investissement potentiel : 16 MDH

Bénéfice avant intérêts et impôts (EBIT) : 8/9 MDH

Chiffre d'affaires potentiel : 55 MDH

Retour sur investissement (ROI) : 35 mois

## Foncier potentiel



## Croissance et taille du marché

- **Marché marocain** : La taille du marché marocain adressable pour la valorisation des sous-produits de dattes en aliments pour animaux et engrais bio peut être estimée à environ 4,5 à 5,5 milliards de dirhams par an en 2023 (Office des Changes ; Ministère de l'Agriculture).
- **Marché international** : Demande croissante pour les engrais organiques dans les pays voisins et dans les filières agricoles certifiées. Le marché global des engrais organiques a été estimé à environ 12,03 milliards USD en 2024. (Verified Market Research)

## Eplacement territorial

Type de foncier : Zones industrielles, Foncier Privé

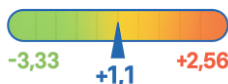
Estimation de la superficie : 4 000 m<sup>2</sup>

Mode et prix moyen de mobilisation : 400–600 DH/m<sup>2</sup> via CRI Souss-Massa

## Marché potentiel

- ✓ **Local** : Coopératives agricoles (maraîchage, palmier dattier), agriculteurs individuels
- ✓ **National** : Réseaux de grossistes agricoles, projets de valorisation territoriale
- ✓ **International** : Export vers zones rurales d'Afrique (Sénégal, Mauritanie), projets bio

## 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)

المركز الجهوي للاستثمار سوس ماسة  
ⵏⵏⵏⵏⵓ ⵏⵏⵏⵏⵓⵙ ⵏⵏⵏⵏⵓⵙ ⵏⵏⵏⵏⵓⵙ ⵏⵏⵏⵏⵓⵙ  
Centre Régional d'Investissement Souss Massa



+2 12 ( 0 ) 5 28 21 92 30

+2 12 ( 0 ) 5 28 23 08 77

+2 12 ( 0 ) 5 28 23 08 81



[contact@agadirinvest.com](mailto:contact@agadirinvest.com)



[www.agadirinvest.com](http://www.agadirinvest.com)



City Founty – B.P.31333 – Agadir - Maroc