



UNITÉ DE PRODUCTION DE PÂTES DE DATTES

Description du projet

Une unité de fabrication de pâtes de dattes présente des opportunités significatives en raison de la demande croissante pour des produits naturels et nutritifs. Les avantages nutritionnels, la polyvalence culinaire, et les tendances vers les produits bio et écologiques favorisent l'expansion de ce marché. Unité d'une capacité de traitement Jusqu'à 500 kg/h de dattes. L'unité pourrait écouler 50% (tenant compte des rendements)

Secteur

Agroalimentaire

Bâtiments / Terrain

Environ 500 à 1 000 m²

Montant d'investissement

1 – 2 Millions DHS

Chiffre d'affaire

3 – 4 Millions DHS

Marge Brute

20 – 25%

Emplois

15 emplois directs

Principaux avantages d'investissement

Subventions

- Programme « ISTITMAR »
- Fonds de Développement Industriel et d'Investissements (FDII)
- Charte d'investissement Dispositif de soutien spécifique « très petites, petites et moyennes entreprises »

Le marché et la clientèle

Marché : Local : 100%
L'unité commercialisera localement les pâtes de dattes. La clientèle serait les hôtels, les super-marchés, les superettes, etc.

Aide à la Formation

- Programme « IDMAJ »
- Programme « TAEHIL »

Fais marquants

- Les pâtes de dattes gagnent en popularité en tant qu'alternative naturelle et nutritive aux édulcorants raffinés, en particulier dans les régions où les dattes sont couramment consommées.
- Le produit est apprécié pour sa richesse en fibres, vitamines et minéraux, attirant les consommateurs recherchant des options plus saines.
- L'adoption de technologies modernes pour le traitement des dattes peut améliorer la qualité du produit et réduire les coûts de production.

