



UNITE DE FABRICATION D'ADDITIFS ALIMENTAIRES NATURELS À BASE D'ALGUES MARINES

Description du projet

Cette unité est spécialisée dans la production d'additifs alimentaires naturels dérivés des algues marines. Les additifs alimentaires extraits des algues sont utilisés pour améliorer la texture, la couleur, la saveur et les propriétés nutritionnelles des produits alimentaires. Ils sont recherchés pour leurs avantages santé, leur origine naturelle et leur faible impact environnemental.
Capacité : 50 et 200 tonnes/an de poudre d'agar-agar (extraits sec d'algues marines)

Secteur

Agro alimentaire

Bâtiments / Terrain

Terrain : 2 000 à 5 000 m² - Bâtiments : 1 000 à 3 000 m²

Montant d'investissement

5 – 15 Millions DHS

Chiffre d'affaire

10 – 30 Millions DHS

Marge Brute

20 – 40%

Emplois

30 – 70 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

Aide à la Formation

- Programme « IDMAJ »
- Programme « TAEHIL »

Le marché et la clientèle

- Marché : Local : 80% Export : 20%
- Industrie agroalimentaire, producteurs de produits de santé naturels, fabricants de compléments alimentaires, et entreprises de transformation alimentaire cherchant des additifs naturels.
- Clientèle cible
- Grandes entreprises agroalimentaires, fabricants de produits biologiques, distributeurs spécialisés en ingrédients naturels, et sociétés de recherche en nutrition.

Fais marquants

Le marché de l'industrie alimentaire est en évolution continue. Les entreprises de transformation de denrées alimentaires sont toujours à la recherche d'additifs donnant de résultats meilleurs à l'utilisation tels que l'agar-agar extrait d'algues marines qui est un excellent gélifiant. Nettement plus performant que la gélatine.