Projet

Fabrication de la pâte d'amandes





Description du Projet

Ce projet porte sur la production, le conditionnement et la commercialisation de la pate d'amandes.

Dans notre cas, l'amande constitue 30% de la composition de la pate d'amande.

Produits et services :

- Pate d'amande en bocaux de verre (100, 200 et 450g)

Localisation du site du projet

Province Al Hoceima Marché cible National

Secteur d'activité Agriculture

Filière

Amandier

concernée

_

Maillon concerné Transformation

Forme juridique

Coopérative, SARL

BESOINS DU PROJET

Besoins en foncier	Terrain de 1 500 m2		
Besoin en construction	- 1 bâtiment couvert de 750 m2		
Besoins en ressources	Profil	Nombre	
humaines	Gérants associés	02	
	Commercial	01	
	Chef de poste	01	
	Technicien	02	
	Ouvrier	03	
	Chauffeur/livreur	01	
Besoins en matériel	Nature	Nombre	
	Table de triage	01	
	Décortiqueuse	01	
	Broyeur	01	
	Mélangeur / Pétrisseur	01	
	Chambre froide	01	
	Balance de pesage	01	
	Equipements informatiques	01	
	Logiciels de gestion	01	
	Transformateur et installation électrique	01	
	Chariot élévateur	01	
	Camionnette	01	

PROGRAMME D'INVESTISSEMENT ET PLAN DE FINANCEMENT (en MAD)

PI		PF	
Désignation	Montants	Désignation	Montants
Aménagements	100 000,00	Fonds propres	212 500,00
Equipements	750 000,00	Subventions	
		- INDH	200 000,00
		- Autres	
		Emprunts	437 500,00
TOTAL	850 000,00	TOTAL	850 000,00

INDICATEURS D'ACTIVITE

Capacité de production annuelle	20 tonnes de pâte d'amandes (65,00 MAD / kg)
Chiffre d'affaires prévisionnel 1 ère année (MAD)	975 000,00 MAD
(75% de la capacité annuelle)	

PARTENAIRES: INDH, DPA, ONSSA, CRI