Projet

Unité de broyage et conditionnement des épices





Description du Projet

Ce projet porte sur la création d'une unité de broyage, de conditionnement et de commercialisation des épices.

Produits:

- Epices broyées et conditionnées.

Localisation du site du projet

Province Al Hoceima

Marché cible Local

Secteur Agriculture

Filière PAM

Maillon Transformation & valorisation

Forme Coopérative juridique

BESOINS DU PROJET

Besoins en local	Local de 200 m ²		
Besoins en	Profil	Nombre	
ressources	Gérant	01	
humaines	Opérateurs	03	
	Vendeur	02	
	Chauffeur/livreur	01	
Besoins en matériel	Nature	Nature Nombre	
	Bacs de réception	05	
	Table de triage et de parage	02	
	Broyeur, Tamiseur	01	
	Convoyeurs	02	
	Ensacheuse verticale	01	
	Transformateur électrique	01	
	Compresseur	01	
	Transpalette	01	
	Balance de pesage	01	
	Matériel		
	informatique et logiciel	02	
	Camionnette	01	

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

PI		PF	
Désignation	Montants	Désignation	Montants
Aménagements	50 000,00	Fonds propres	200 000,00
Equipements	750 000,00	Subventions	
		- INDH	200 000,00
		- Autres	
		Emprunts	400 000,00
TOTAL	800 000,00	TOTAL	800 000,00

INDICATEURS D'ACTIVITE

Volume maximum d'activité annuelle	25 Tonnes par ans à un prix moyen de 50 MAD/Kg	
Chiffre d'affaires prévisionnel la	1 000 000.00	
1 ère année (MAD)		
(80% du Volume maximum	1 000 000,00	
d'activité annuelle)		

PARTENAIRES: INDH, ODCO, ONSSA, CRI