INDUSTRIE MANUFACTURIÈRE

TRANSFORMATION DES CÉRÉALES EN FARINES DE BOULANGERIE ET DE PÂTISSERIE

المركز الجهوي للاستثمار
Centre Régional d'Investissement
Rabat-Salé-Kénitra الرباط - سلا - القنيطرة

Concept

- La farine est une poudre obtenue en broyant et en moulant des céréales ou d'autres produits agricoles alimentaires solides, souvent des graines.
- La farine issue de céréales contenant du gluten, comme le blé est l'un des principaux éléments de l'alimentation de certains peuples du monde. Elle est à la base de la fabrication des pains, des pâtes, des pâtisserie, etc.
- Avec une moyenne quotidienne de 3,5 miches de pain par personne, le Marocain est un champion de la consommation de cette denrée qui occupe une place de choix dans son régime alimentaire de base.

Agrégats du projet

Petit et Moyen Projet

- **Montant d'investissement :** 20 MMAD – 35 MMAD
- **Nombre d'emplois :** 40 – 80 directs
- **Superficie nécessaire :** 1200m² - 3000m²
- **TRI :** 18% - 26%
- **Marge Brut :** 22% - 25%
- **Délai ROI :** 2ans
- **EBE :** 18% - 20%

Grand Projet

- **Montant d'investissement :** 80 MMAD – 160 MMAD
- **Nombre d'emplois :** 100 - 260 directs
- **Superficie nécessaire :** 5000m² - 8000m²
- **TRI :** 12% - 20%
- **Marge Brut :** 30% - 32%
- **Délai ROI :** 3ans
- **EBE :** 12% - 18%