# Termes de référence

**Etude de marché sur les fours à gaz à usage professionnel (traiteurs-restaurateurs-pizzerias)**

Novembre 2022

Ce document a pour objet de présenter à des bureaux d’études qualifiés nos besoins et nos attentes dans le cadre d’une étude de marché sur les fours à gaz à usage professionnel au Maroc dans le cadre du projet FaranEco de fours à Haute performance énergétique.

Les informations fournies dans les termes de référence suivants sont un préalable à l’élaboration et à la soumission d’une note méthodologique par les candidats intéressés par la réalisation de cette étude. Cette note méthodologique devra être soumise dans un délai de **1 mois** à compter de la date de publication des termes de référence. Elle permettra de sélectionner le prestataire retenu selon des critères précis, dont la pertinence de la méthodologie proposée, les références et qualifications des chargés de l’étude, le rapport qualité-prix de la prestation.

### Sommaire :

1. Présentation générale du projet et de l’étude… p 2
2. Définition d’un cadre méthodologique approprié p 5
3. Déroulement de la mission et modalités pratiques p 5
4. **PRESENTATION GENERALE DU PROJET ET DE L’ETUDE**

### 1.1 Contexte

* + **L’association GERES**

**Geres** est une association française à but non lucratif qui existe depuis 1976 et dont les actions visent à améliorer les conditions de vie des populations les plus pauvres par la mise en œuvre de projets qui réduisent la précarité énergétique, préservent l’environnement et limitent les changements climatiques et leurs conséquences.

Au Maroc, le Geres s’est notamment intéressé à la gestion de la biomasse-énergie et à l’impact d’activités comme la cuisson ou le chauffage sur la déforestation. Afin de prendre en compte ces enjeux, plusieurs projets ont vu le jour, dont le projet et le label Faraneco.

### Le Label FaranEco

Afin d’accompagner la mutation de la société vers l’utilisation de fours à gaz efficaces, qui ont majoritairement remplacé la cuisson traditionnelle au bois, en particulier en milieu urbain, le Geres a entrepris depuis décembre 2015 de travailler à la mise sur le marché d’une nouvelle gamme de fours domestiques à gaz, à haute performance énergétique. Ceux-ci ont été conçus grâce à un travail de Recherche et Développement mené par nos ingénieurs en partenariat étroit avec des fabricants marocains de fours souhaitant s’engager dans une démarche d’efficacité énergétique et de qualité. Un Label « FaranEco » a été créé afin de garantir au consommateur le respect d’un cahier des charges rigoureux et précis, qui permet *in fine* de bénéficier d’un produit qui économise entre 30 et 50% de gaz, tout en garantissant la sécurité et la qualité du produit.

Le Label FaranEco est aujourd’hui un label indépendant et volontaire, auquel ont progressivement adhéré 3 producteurs de la Région de Casablanca-Settat, qui représentent plus de 60 % du marché formel des fours.

Après une première phase du projet qui a permis de concevoir et de commercialiser les produits à usage domestique, une deuxième phase a étendu le Label aux fours professionnels à destination des petites boulangeries, en partenariat avec le fabricant DISPREL. Quelques modèles ont été également commercialisés auprès de petits restaurants et traiteurs de quartiers qui ont manifesté un intérêt et une satisfaction quant à l’utilisation de ces fours à Haute performance énergétique. Un four a également été spécialement conçu pour la cuisson des pizzas et un autre pour le Tafernout (pain traditionnel de la Région du Souss Massa, autrefois cuit dans un four en terre cuite).

Afin de pouvoir évaluer le potentiel de diffusion des fours auprès de ce public cible, une étude de marché est lancée. Cette démarche s’inscrit dans la continuité des engagements du Maroc pour la transition énergétique, et dans une perspective de décompensation prochaine du prix de la bouteille de gaz butane. Aujourd’hui massivement subventionnée, les professionnels bénéficient de cette aide de l’Etat sur le prix du gaz, qui sera bientôt « ciblée » pour ne concerner que les ménages vulnérables.

### Objectifs de l’étude

**L’objectif général est d’aboutir à la réalisation d’une étude de marché sur le secteur des petits restaurants/snacks, traiteurs et pizzerias situés en zone urbaine, afin d’évaluer le potentiel de diffusion des fours FaranEco à Haute performance énergétique. Ces fours permettront d’améliorer les performances économiques (économies de gaz) et environnementales des structures équipées.**

**Les objectifs plus spécifiques sont de :**

* Disposer d’un panorama global de ce secteur, à travers une recherche documentaire

appropriée (études et rapports existants, revue de presse etc.) ;

* Recenser et caractériser ces petits commerces, notamment dans les zones urbaines de Casablanca et Kenitra (pour les fours de restaurants-snacks, traiteurs et pizzerias) et dans la zone d’Agadir et environs, ainsi que dans les stations-services autour de Casablanca pour les fours Tafernout.

L’étude réalisée devra permettre de mieux cerner le marché que nous ciblons sur un secteur

géographique précis, et de répondre aux questions suivantes :

* où sont situées ces activités ? (quartiers de centre-ville, péri-urbains…)
* quel est le dynamisme de ce secteur ? (création d’activités en expansion ou en déclin)
* quels sont les acteurs du secteur ? (typologie d’acteurs et caractéristiques : taille, nombre, entreprise familiale ou non, quel niveau de structuration et de formalisation etc.)
* quelle concurrence entre eux et quelle compétitivité ?

Cet état des lieux initial permettra de déterminer l’importance socio-économique du secteur

(CA, emplois…), son organisation générale, ainsi que ses forces/faiblesses/opportunités et

menaces.

* Etudier un échantillon représentatif de structures afin de mieux connaître leur

fonctionnement et leurs besoins :

A cet effet, un questionnaire type sera validé en concertation avec le commanditaire. Celui-ci

servira de base à l’enquête réalisée auprès des professionnels (restaurants-snacks, traiteurs, pizzerias- Tafernout) visés par l’étude. Un échantillon raisonné de structures (à définir) fera l’objet d’une visite au cours de laquelle le questionnaire sera administré par les enquêteurs terrain, permettant ainsi d’établir des fiches d’identité détaillées pour chacune d’entre elles.

Les fiches d’identité comprendront les informations suivantes :

* présentation de la structure (y compris coordonnées du gérant et adresse) ;
* informations qualitatives et quantitatives sur la production (quoi ? combien d’unité/jour ?) ;
* charges de la structure (local, main d’œuvre, achats matières premières, dépenses énergétiques…) ;
* rentabilité ;
* structure financière avec les emplois (immobilisations : terrain, bâtiment, matériel…) ;
* ressources (capital, dette) et sources de financement (IMF – Saving groups -Amis/famille,

autofinancement…) ;

- solvabilité (trésorerie) ;

- besoins exprimés (formation, main d’œuvre qualifiée, investissement ou autres).

* Connaître les équipements actuellement utilisés par ces professionnels et leur

capacité d’investissement, afin de leur proposer des solutions techniques et

financières adaptées :

Une partie spécifique du questionnaire de **l’enquête portera sur les fours actuellement utilisés**

**par les professionnels**. Il s’agira de caractériser ces fours (prix, origine, taille), de connaître leur performance énergétique et le degré de satisfaction de l’utilisateur. Le four FaranEco à haute performance énergétique représentant un surcoût par rapport aux fours disponibles sur le marché, il s’agira d’évaluer la demande pour des produits à haute efficacité énergétique et

leur capacité d’investissement.

L’enquête réalisée auprès d’un échantillon de structures permettra de dresser un premier état

des lieux des pratiques financières en vigueur chez ces professionnels, notamment en ce

qui concerne :

- leurs relations avec les institutions financières (IF), qu’il s’agisse des banques, institutions de microfinance ou sociétés de crédits (ont-elles des comptes actifs, une épargne ou des crédits en cours ?)

- quels sont les besoins de financement actuels ou passés ? (achat d’équipement, besoin

en fonds de roulement etc.)

- comment ces besoins sont-ils financés en général ? (famille ou proches, prêteurs

formels (IF) ou informels, fournisseurs)

- le cas échéant, quelles sont les barrières au financement par le crédit ? (coût,

accessibilité, frein religieux…).

Ces éléments nous permettront d’élaborer un mécanisme de financement adéquat et

conforme aux besoins et aux pratiques des bénéficiaires.

Pour les besoins de la mission, toutes les informations sur le Label FaranEco et sur les caractéristiques des fours destinés aux professionnels seront partagés avec le prestataire au début de l’étude.

### Définition du champ de l’étude

L’étude portera sur les professionnels suivants : petits restaurants/snacks, traiteurs, pizzerias, fours Tafernout des villes de Casablanca, Kenitra et Agadir et environs. On s’intéressera particulièrement à leur besoin/intérêt pour le four à Haute performance énergétique et à leur capacité d’investissement.

## DEFINITION D’UN CADRE METHODOLOGIQUE APPROPRIE

Un cadre d’élaboration précis de l’étude sera décrit par le bureau d’études candidat. Celui-ci devra répondre à nos objectifs de qualité du livrable final, de conformité à la demande initiale, et de maîtrise des coûts (mobilisation des ressources humaines et durée de la mission appropriées).

La méthodologie proposée précisera notamment les points suivants :

* Le mode de sélection du/des chargés de l’étude et leurs compétences/références en la matière ;
* La méthode de collecte et de traitement de l’information envisagée ;
* Le mode de restitution et de validation des résultats de l’étude.

## DEROULEMENT DE LA MISSION ET MODALITES PRATIQUES

### : Organisation de la mission

Geres est le commanditaire de l’étude. Le référent désigné est l’interlocuteur de référence lors du déroulement de la mission et intervient à toutes les étapes de validation de l’étude.

### : Calendrier

Une fois le bureau d’études choisi parmi les différents soumissionnaires, l’organisme en charge de l’étude aura un délai de 2 à 3 mois pour réaliser ce travail.

### : Budget maximum

### Le budget pour cette étude est d’environ 100 000 Dhs TTC

* 1. **: Prestations attendues**

Les prestations et livrables attendus sont les suivants :

* + - Un panorama global du secteur des restaurants-snacks, traiteurs, pizzerias et fours Tafernout ;
    - La conception d’un questionnaire et la réalisation d’une enquête de terrain auprès du public ciblé ;
    - Le traitement et l’analyse des données collectées ;
    - Des préconisations adaptées à la réalité de ce marché.

### : Présentation de l’offre

L’offre présentée par le prestataire comprendra :

* + - Une description de la méthodologie d’étude envisagée et de son déroulement (calendrier etc.);
    - Une description détaillée du tarif de la prestation et des modalités de paiement;
    - Les références du prestataire sur des prestations similaires.

### : Réception de l’offre et contact

### L’offre devra être envoyée par mail, au plus tard le 23 Décembre 2022 :

**Virginie KLEIN, Chef de projet FaranEco :** [**v.klein@geres.eu**](mailto:v.klein@geres.eu)

**Pour toute demande d’informations complémentaires, merci d’envoyer vos demandes par mail.**