**1. Cadre général du Programme**

Le programme **« Partenariat pour l’emploi »** de la **GIZ Maroc** a pour mission la mise en œuvre de **l'Initiative spéciale « Emploi décent pour une transition juste » - Invest for Jobs** duministère fédéral allemand de la Coopération économique et du Développement **(BMZ),** en coopération avec le Ministère de l’Industrie et du Commerce (MIC) du Maroc. Le programme a pour objectif de soutenir les entreprises et les investisseurs allemands, européens et marocains dans leur engagement en faveur de l’emploi et de la formation en Afrique.

**2. Contexte de la Mission**

La mission concerne une entreprise du secteur agroalimentaire qui produit essentiellement des câpres qu’elle exporte dans les quatre coins du monde.

La société est installée sur un terrain de 2.000 m2 à Fès, elle est certifiée IFS et Kosher.

La stratégie de l’entreprise vise la diversification et le développement de nouveaux produits, elle ambitionne ainsi de devenir une plateforme de production et commercialisation de produits complémentaires aux câpres. Cette initiative s’inscrit dans une volonté de valorisation de son savoir-faire, d’optimisation de son site industriel et de renforcement de sa compétitivité sur les marchés internationaux.

La mission proposée vise un accompagnement technique complet pour la conception, l’équipement et la mise en route d’une ligne de production moderne, adaptée aux standards internationaux et capable de produire une variété de sauces et vinaigres, avec un potentiel d’extension vers d’autres produits transformés.

La société dispose actuellement d’un effectif de 20 à 30 personnes, elle estime aussi que le présent projet devrait lui permettre de recruter une vingtaine de personnes.

**3. Objectif**

L’objectif de cette mission est d’accompagner l’entreprise dans toutes les étapes nécessaires à la mise en place d’une ligne de production de sauces et vinaigres, depuis le choix des produits et recettes jusqu’à la sélection des équipements, l’implantation industrielle, les procédés de fabrication, les modes de conservation et le packaging.

**4. Résultats Attendus**

Les résultats attendus sont :

* **R1 -** Des équipements identifiés, spécifiés et sélectionnés.
* **R2 -** Un plan d’implantation validé.
* **R3 -** Des procédés de fabrication documentés.
* **R4 -** Un projet structuré prêt à entrer en phase d’exécution.
* **R5 -** Une ligne de production opérationnelle, conforme aux normes de sécurité et de

qualité internationales.

* **R6 -** Des recettes formulées et testées.

**5. Activités Principales**

Les principales activités à mener au cours de la mission comprennent :

**5.a.** Analyse des opportunités produits (types de sauces et vinaigres à développer).

**5.b.** Élaboration des recettes et formulation des produits.

**5.c.** Conception technique de la ligne de production.

**5.d.** Définition des procédés de fabrication (réception des matières premières, émulsification, mélange, aspiration, remplissage, sertissage, étiquetage, …)

**5.e.** Choix des équipements et technologies appropriées.

**5.f.** Aide à la sélection des fournisseurs d’équipements.

**5.g.** Élaboration du plan d’implantation des machines.

**5.h.** Appui dans le choix des ingrédients et des fournisseurs.

**5.i.** Éclairage sur le processus ‘‘acétation’’ du vinaigre.

**5.j.** Conseils sur les modes de conservation selon les marchés cibles.

**5.k.** Préconisation des types de packaging (format, matériau, design).

**5.l.** Encadrement de la mise au point finale des produits.

## Livrables :

Le consultant devra remettre, dans le cadre de la présente mission, les rapports suivants :

* **L1 -** Rapport d’analyse des opportunités produits.
* **L2 -** Dossier technique de conception de la ligne, spécifications des équipements proposés et liste des fournisseurs préqualifiés.
* **L3 -** Plan d’implantation des équipements.
* **L4 -** Fiches process (par produit ou famille de produits).
* **L5 -** Recettes/formulations validées.
* **L6 -** Note technique sur les modes de conservation, recommandations sur le packaging, …
* **L7 -** **Rapport final** incluant les recommandations stratégiques et opérationnelles.

Le rapport final présentera notamment :

* + Une synthèse générale de la mission et du rapport en une à deux pages
	+ Présentation sommaire de la Société
	+ Un bref historique de la situation antérieure et de la problématique de la mission
	+ La description précise des actions réalisées conformément aux termes de référence
	+ Des indicateurs simples de résultat permettant d’évaluer, à terme, l'impact de la mission. Le rapport mentionnera les valeurs de ces indicateurs au début et à la fin de la mission.

Dans son rapport final, il est demandé au Consultant de faire aussi des suggestions sur les axes/ fonctions de l’entreprise, et leurs améliorations, qui lui apparaîtraient, à l’occasion de sa mission, pouvoir faire l’objet d’une mise à niveau ultérieure.

Ce rapport doit être structuré, fidèlement au déroulement des activités telles que prévues dans les termes de référence.

**6. Durée et Période de Réalisation**

La mission est prévue pour une durée de **30 jours** y compris la rédaction des documents, elledémarrera au cours du mois septembre **2025** et s’étalera sur une durée maximale de **6 mois**. La mission se déroulera au Maroc, dans les locaux de l'entreprise à Fès.

**7. Profil du Consultant**

#### **7.a. Formation académique :**

* Diplôme d’ingénieur en agroalimentaire, en technologie alimentaire ou équivalent.

#### **7.b. Compétences :**

* Maîtrise des procédés de fabrication de sauces, condiments et vinaigres.
* Connaissance approfondie des normes d’hygiène, sécurité alimentaire et certification (IFS, BRC, HACCP…).
* Compétences en formulation et développement de produits alimentaires.
* Capacité à concevoir des lignes de production et à rédiger des documents techniques.
* La capacité rédactionnelle de rapports.
* La maitrise de la langue française (parlée et écrite).

#### **7.c. Expérience générale :**

* Minimum 10 ans d’expérience dans le secteur agroalimentaire.
* Expérience dans des environnements industriels certifiés.

#### **7.d. Expérience spécifique :**

* Expérience avérée dans la mise en place de lignes de production de sauces, vinaigres ou produits similaires.
* Références antérieures dans des projets similaires.

**8. Conditions de Mise en Œuvre**

Le consultant travaillera en étroite collaboration avec les équipes internes de l'entreprise.

L'accès aux données nécessaires pour mener la mission sera fourni par l'entreprise. Avant le démarrage de la mission sur site, l’expert élaborera et transmettra à l’entreprise la liste de la documentation et des données nécessaires à la mission.

L’expert rapportera au chargé de projet GIZ et à l’expert principal IBF concernant le déroulement de la mission, à effectuer conformément aux termes de référence. L’expert les informera de tout événement susceptible de son point de vue de retarder ou de compromettre tout ou partie de la mission.

La responsabilité de la GIZ et d’IBF se limite à fournir un appui technique à l’entreprise suivant les besoins que cette dernière a exprimé, l’entreprise reste la seule et unique responsable du suivi et de la bonne exécution de la mission.

A la fin de la mission, l’expert élaborera et remettra en format électronique à IBF un rapport succinct de mission (max 2 pages) indiquant les activités réalisées, les personnes rencontrées, et les livrables produits. Ces livrables seront annexés au rapport de mission de l’expert.

L’expert est tenu de respecter une stricte confidentialité vis-à-vis des tiers, pour toutes informations relatives à la mission ou collectées à son occasion (aucune reproduction/ diffusion des rapports de mission n’est admise). Tout manquement au respect de cette clause entraînera une interruption immédiate de la mission. Cette stricte confidentialité reste de règle, sans limitation, après la fin de la mission.