

DESCRIPTION DU PROJET

Cette innovation concerne une barquette (punnet) pour le transport, la conservation et la présentation de fraises, destinée aux circuits professionnels.

Cette barquette est constituée d'une feuille plane comportant une pluralité de cavités alvéolaires permettant de loger chaque fraise individuellement, sans contact entre fruits, en position horizontale ou verticale.

L'innovation intègre des protubérances creuses associées aux cavités, assurant le maintien des fraises lors du transport et permettant une présentation inclinée sans risque de chute, tout en améliorant la visibilité du fruit.

Des perforations de drainage et de ventilation assurent une conservation optimale en facilitant le refroidissement et l'évacuation des liquides issus de la maturation.

PROBLEMATIQUE

Les barquettes actuelles utilisées pour le transport de fraise ne permettent pas :

- Une présentation individuelle optimisée des fruits,
- Un maintien efficace lors du transport et de l'exposition inclinée,
- Une ventilation homogène et un drainage efficace des liquides,
- Une adaptation aux différents formats de vente et tailles de fruits.

IMPACT

- Réduire les pertes de fraises grâce à un meilleur maintien et une conservation optimisée ;
- Amélioration de la présentation commerciale du produit. ;
- Réduction du gaspillage alimentaire et peut limiter l'impact environnemental par l'usage de matériaux recyclables ou biosourcés.

PROPOSITION DE VALEUR

- Réduction des chocs et des contacts entre fruits.
- Amélioration de la conservation grâce à la ventilation et au drainage.
- Adaptée aux usages professionnels et domestiques.
- Compatibilité avec les formats standards de transport sur palettes.

AVANTAGES COMPÉTITIFS

- Réduction des pertes post-récolte et amélioration de la valeur marchande du produit.
- Attractivité en rayon et différenciation produit.
- Optimisation du transport et de l'empilage.

Domaine technologique : Emballages alimentaires

Domaine d'application : Emballages agroalimentaires

TYPE D'INNOVATION TECHNOLOGIQUE

Produit

MARCHES/CLIENTS POTENTIELS

Marchés :

- Institutionnels ;
- Professionnels ;
- Particuliers.

Clients potentiels :

- Coopératives agricoles, stations de conditionnement, exportateurs.
- Producteurs de fraises, grossistes, centrales d'achat, grande distribution.

INVESTISSEMENTS NECESSAIRES POUR LA MATURATION (à titre indicatif)

- Reverse engineering (Décomposition et analyse du système, identification des composants, établissement des spécifications du cahier des charges) ;
- Sourcing pour le prototypage du système (Contact des laboratoires spécialisés) ;
- Prototypage (Remise du cahier des charges au laboratoire spécialisé, test, validation et récupération des prototypes) ;
- Business Plan ;
- Actions de marketing pour le positionnement du produit.

INDICATEURS FINANCIERS ET SOCIO-ECONOMIQUES (à titre indicatif)

- **Indicateurs pour la maturation :**
 - Investissement pour la maturation (entre 2 à 4 mois) : 0,2 à 0,3 MDH ;
- **Indicateurs pour l'industrialisation :**
 - Coût d'investissement : 5 à 8 MDH ;
 - Création d'emplois : 40 à 60 postes en phase de production.
- **Impact social :** Réduction du gaspillage alimentaire et amélioration de la qualité des fruits.
- **Empreinte environnementale :** Diminution des déchets alimentaires et possibilité d'utiliser des matériaux recyclables ou biosourcés (cellulose pressée).

*Pour plus de détails sur le projet, une assistance technique personnalisée est assurée par l'OMPIC via la plateforme IP Marketplace

