

DESCRIPTION DU PROJET

Cette innovation concerne un sachet alimentaire souple, léger et portable, capable de chauffer automatiquement son contenu sans source externe d'énergie. Le système comprend un compartiment alimentaire central séparé de compartiments chauffants placés de part et d'autre du sachet.

Chaque compartiment chauffant contient un réactif solide granulaire réparti dans une mousse poreuse à cellules ouvertes, ainsi qu'une poche fragile renfermant un liquide réactif. Par simple pression, la poche se rompt, le liquide se diffuse dans la mousse et déclenche une réaction exothermique qui transmet la chaleur au compartiment alimentaire.

La répartition uniforme des réactifs dans la mousse permet un chauffage homogène sur la surface du sachet, tout en maintenant les réactifs séparés du contenu alimentaire.

PROBLEMATIQUE

Le chauffage de repas en situation de mobilité dépend souvent d'ustensiles, d'une source électrique, d'un réchaud ou d'un dispositif rigide et encombrant.

Ces contraintes limitent l'accès à un repas chaud dans les contextes d'outdoor, d'intervention d'urgence, de missions militaires ou de déplacements nomades. Elles posent aussi des défis de transport, de sécurité et d'homogénéité du chauffage.

IMPACT

- Accès rapide à un repas chaud sans ustensiles, flamme ni électricité ;
- Solution adaptée aux situations d'urgence, opérations de secours et rations de terrain ;
- Réduction de l'encombrement par rapport aux systèmes autochauffants rigides ;

PROPOSITION DE VALEUR

- Sachet souple autochauffant intégrant directement le système de génération de chaleur ;
- Utilisation ergonomique et intuitive du sachet ;
- Chauffage rapide, autonome et réparti sur la surface du compartiment alimentaire ;
- Format léger, flexible et facilement transportable ;

AVANTAGES COMPETITIFS

Sa structure souple et compacte facilite le transport et le stockage, tandis que son activation intuitive améliore l'expérience utilisateur. L'ensemble offre un fort potentiel d'industrialisation pour le marché des repas prêts à consommer.

Domaine technologique : Emballages intelligents – technologies thermiques

Domaine d'application : Repas nomades, rations, secours et outdoor

TYPE D'INNOVATION TECHNOLOGIQUE

Produit

MARCHES/CLIENTS POTENTIELS

Marchés :

- Institutionnels ;
- Professionnels ;
- Particuliers.

Clients potentiels :

- Organisations humanitaires et logistique d'urgence ;
- Fabricants de repas prêts à consommer et d'emballages alimentaires ;
- Acteurs de l'outdoor, camping, randonnée et expéditions ;
- Consommateurs nomades, voyageurs et travailleurs en sites isolés.

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 des matériaux : films souples, mousse à cellules ouvertes, réactifs solides et liquides compatibles avec l'usage visé ;
- Prototypage, essais de rupture de la poche liquide, diffusion dans la mousse et contrôle du profil thermique ;
- Tests de sécurité, étanchéité, stabilité au stockage et séparation chimique/alimentaire ;
- Business Plan et/ou stratégie de partenariat industriel et/ou Actions de marketing.

INDICATEURS FINANCIERS ET SOCIO-ECONOMIQUES (à titre indicatif)

- **Indicateurs pour la maturation** :
 - Investissement pour la maturation (entre 6 à 12 mois) : 0.5 à 1 MDH ;
- **Indicateurs pour l'industrialisation** :
 - Coût d'investissement : 10 à 15 MDH ;
 - Création d'emplois : 20 à 40 employés.
- **Impact social** : accès à des repas chauds en mobilité, secours et zones isolées ;
- **Empreinte environnementale** : Utilisation de matériaux recyclables, un design compact et un emballage allégé.

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

Contact : Mme. Oubiyi Ilham

 06 62 08 18 27

 oubiyi@ompic.ma

