

DESCRIPTION DU PROJET

Cette innovation concerne une canette auto-réfrigérante capable de refroidir automatiquement son contenu sans recours à un réfrigérateur. Le refroidissement est déclenché par une activation mécanique par rotation intégrée à la canette.

Le système repose sur deux compartiments étanches : l'un contenant un réfrigérant eau/gel, l'autre un dessiccant solide. Par rotation, un mécanisme perce les membranes et met les compartiments en communication sous faible pression.

L'eau du gel s'évapore alors rapidement en absorbant la chaleur du contenu, tandis que le dessiccant capte la vapeur pour maintenir le refroidissement en circuit fermé, sans compresseur ni contact avec la boisson.

PROBLEMATIQUE

La consommation de boissons fraîches en mobilité dépend généralement d'un réfrigérateur, d'une glacière, de glace ou d'une chaîne du froid.

Ces solutions restent encombrantes, énergivores ou peu adaptées aux usages nomades, aux événements et au transport longue distance, où l'accès à une source de froid peut être limité.

IMPACT

- Accès rapide à une boisson fraîche sans réfrigérateur ni glace ;
- Réduction de la dépendance à la chaîne du froid dans certains usages nomades ;
- Amélioration du confort des consommateurs en outdoor, événementiel et transport ;

PROPOSITION DE VALEUR

- Refroidissement autonome intégré directement dans la canette ;
- Utilisation ergonomique et intuitive ;
- Boisson séparée totalement du fluide technique et du dessiccant ;
- Solution compacte pour boissons prêtes à consommer en situation de mobilité.

AVANTAGES COMPETITIFS

- Système thermodynamique compact fonctionnant sans compresseur ni source d'énergie externe, grâce à l'évaporation contrôlée de l'eau et à l'absorption de vapeur par un dessiccant.
- Potentiel d'économie d'énergie lié à la limitation du refroidissement préalable.
- Potentiel d'intégration industrielle dans les canettes et emballages de boissons prêts à consommer.

Domaine technologique : Emballages intelligents – technologies de refroidissement autonome

Domaine d'application : Boissons nomades, soft drinks, outdoor, événementiel et transport

TYPE D'INNOVATION TECHNOLOGIQUE

Produit

MARCHES/CLIENTS POTENTIELS

Marchés :

- Professionnels ;
- Particuliers.

Clients potentiels :

- Fabricants et industriels du secteur des boissons/ acteurs des soft drinks et des boissons énergétiques.
- Distributeurs pour outdoor, sport et événementiel ;
- Opérateurs de transport longue distance ;

INVESTISSEMENTS NECESSAIRES POUR LA MATURATION (à titre indicatif)

- Reverse engineering (Décomposition et analyse du produit, identification des composants, établissement des spécifications du cahier des charges) ;
- Sourcing des matériaux : gel eau/ polymère super-absorbant, dessiccant, membranes étanches et éléments d'isolation ;
- Prototypage (Remise du cahier des charges pour la réalisation du produit, test, validation et récupération des prototypes) ;
- Tests de performance thermique, étanchéité, pression interne et sécurité 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 :** amélioration du confort d'usage des boissons en mobilité, événementiel et transport ;
- **Empreinte environnementale :** Limitation de la réfrigération externe, avec recyclabilité à prévoir dès la conception.

*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

Mme. Skandrani Leila

06 68 28 23 38

lskandrani@mcinet.gov.ma