

Agro-Food Industrie

Créée en 2004 par Philippe Charot et Bruno Montier, la société Agro-food Industrie a été la première au Maroc à fabriquer des compotes de fruits pour bébés. De plus, elle est désormais leader dans la fabrication des petits pots en verre – 130 et 200 g – à base de fruits, légumes, poissons, viandes halal et boissons pour bébés.

Dates clés :

2004 à 2006 : Installation et aménagement technique de l'usine

2007 : Fabrication et début de commercialisation des premières références Compotes Vitafruit, puis développement de la gamme

2008 : Fabrication et commercialisation des références BabyFood : compote, légumes et viandes halal, sous la marque Vitameal Baby

2009 : Début de l'export avec les deux premières commandes : un container pour l'Algérie, un autre pour Dubaï, puis le Sénégal, la Côte d'Ivoire, la Mauritanie, Abu-Dhabi

2010 : Participation au Salon du Halal à Paris : Vitameal Baby en a été le produit vedette Lancement de la marque Pharmameal Baby (9 500 pharmacies marocaines concernées)

Pour la 1^{re} fois exportations vers la France, la Belgique, l'Australie et le Canada

Chiffres clés :

Export : 80 % du C.A.

Locaux : 4 000 m² sur 6 000 m² du terrain

Effectifs : 35 personnes

1^{er} spécialiste mondial du
Baby Food Halal

AGRO-FOOD INDUSTRIE
102 route de Safi, Z.I. de Sidi
Ghanem, 40110 Marrakech, Maroc
Tél. + 212 (0)5 24 33 80 80
Fax : + 212 (0)5 24 33 59 80
pcharot@afi.ma
www.baby-food-halal.com

Outre un positionnement halal très porteur en Europe et dans le monde, ainsi que la présence en interne d'un service Recherche et Développement et d'un laboratoire d'analyses physico-chimique et micro-biologique assurant une qualité et une sécurité irréprochables, le succès d'Agro-Food Industrie repose aussi sur :

- L'élaboration directe au sein de l'unité de production ultramoderne de Marrakech, dirigée par une équipe de spécialistes de l'alimentation infantile, de tous les plats (contenus des petits pots en plastique et en verre, des jus de fruit)
- L'absence de colorants, d'arômes artificiels, de conservateurs, de lactose, d'œufs, de protéine de lait, ainsi qu'une teneur limitée en sel et en sucre (toutes les matières premières utilisées pour les recettes sont exemptes de tout pesticide) - La sortie régulière de nouveautés (7 nouveaux repas bébé : haricot vert, veau haricot vert, spaghetti bolognaise, hachis Parmentier, paella, poulet à la provençale, pot au feu) - La stérilisation finale qui garantit la parfaite qualité du produit. Certification ISO 22000V5 (en cours).

