



Des fours à haute performance énergétique et sécurisés porteurs de bénéfices environnementaux, économiques et sociaux pour les ménages et les petites entreprises engagés dans la transition énergétique.

# FOURS À GAZ FARANECO : L'ÉMERGENCE D'UN PARC NATIONAL DE CUISSON DURABLE



Plus d'**1** ménage sur deux possède un four à gaz

**2** millions de Tonnes par an : c'est la consommation nationale annuelle de gaz butane

## BÉNÉFICIAIRES

- **300 utilisateurs-utilisatrices** professionnels vulnérables (dont des petites boulangeries) sont accompagnés dans l'acquisition d'un four économe grâce à une offre de micro-crédits « verts » adaptée à leurs besoins
- **30 000 foyers** supplémentaires ont accès à un four à Haute performance énergétique (HPE)
- **3 à 5 entreprises productrices** de fours HPE et leurs 250 salariés bénéficient d'une assistance technique et d'un soutien à la commercialisation de leurs produits
- **Une vingtaine de femmes** sont soutenues pour créer leur emploi « vert » dans la promotion et la distribution des produits labellisés FaranEco

## CONTEXTE ET ENJEUX

La cuisson consomme de l'énergie et exerce une pression sur les ressources naturelles, notamment quand du bois est utilisé, contribuant ainsi à la déforestation. L'urbanisation et la modernisation du Maroc ont entraîné une utilisation de plus en plus massive des alternatives au gaz et de nombreux ménages et professionnels (boulangeries, petits restaurants...) utilisent désormais des fours qui fonctionnent au butane. Nombre d'entre eux sont fabriqués sans aucune norme et représentent un danger sanitaire et sécuritaire pour les utilisateurs, sans compter qu'ils sont très énergivores.

Proposer des produits de qualité, alliant la sécurité et l'efficacité énergétique, c'est donc offrir des bénéfices environnementaux (diminution des émissions de GES, protection des ressources), sociaux (diminution des risques sanitaires) et économiques (lutte contre la précarité énergétique) aux populations et les sensibiliser aux bénéfices multiples de l'engagement dans la transition énergétique.

Le Geres travaille ainsi depuis fin 2016, à l'accompagnement et au développement d'une filière locale de fours à haute performance énergétique (HPE) domestiques et professionnels permettant une économie de gaz de 30 à 50%. Le partenariat avec 3 industriels du secteur a permis la création d'un Label « FaranEco ». (Faran : four en arabe)

## OBJECTIFS ET SOLUTIONS PROPOSÉES

Pour pérenniser cette filière et réussir l'émergence d'un parc de cuisson durable à l'échelle nationale, le projet FaranEco a pour objectif de :

- Poursuivre le renforcement de la filière de production et de distribution de fours à Haute Performance Energétique et le développement de leurs usages productifs pour les professionnels ;
- Renforcer le réseau de commercialisation, notamment par le développement d'un réseau de vente féminin, pour permettre une dissémination massive et créer des emplois verts inclusifs ;
- Consolider l'environnement institutionnel pour favoriser le changement d'échelle et la transformation du parc de cuisson à gaz au Maroc.

## PROGRAMME D' ACTIONS 2021-2023

- **Assistance technique aux fabricants de fours FaranEco** pour l'élaboration de nouveaux modèles, le contrôle qualité et la certification des produits ;
- **Accompagnement au déploiement d'une stratégie marketing et de commercialisation** avec la création de canaux de distribution spécifiques : 1 réseau de vente féminin pour les fours FaranEco domestiques, un réseau d'Ambassadeurs.rices pour les fours professionnels et une plateforme de vente digitale ;
- **Développement de partenariats avec les IMF** (Institutions de Micro-Crédit) pour faciliter l'accès au micro-crédit « vert » et l'inclusion financière de professionnels vulnérables utilisant des fours dans le cadre d'Activités Génératrices de Revenus (exemple : femmes qui font du pain ou des gâteaux) ;
- **Appui à l'institutionnalisation du Label** ;
- **Etudes pour la mise en place d'un changement d'échelle durable**, recherche et mobilisation de financements, dans le cadre d'un groupe de travail multi-acteurs nationaux.

## RÉSULTATS ET IMPACTS ATTENDUS

- **Diminution des accidents domestiques** liés à l'utilisation de fours à gaz de mauvaise qualité (brûlures, fuites de gaz etc.) ;
- **Diminution de la consommation énergétique** des ménages (30 à 50%) et lutte contre la précarité énergétique ;
- **Meilleure sécurité et confort de vie au travail** pour des centaines de petites boulangeries aux conditions précaires et amélioration de leur performance économique ;
- **Baisse des émissions de GES** dues aux consommations de gaz et préservation des ressources naturelles ;
- **Maintien et création d'emplois « verts »** liés à la production ou à la distribution des fours FaranEco ;
- **Sensibilisation des utilisateurs et des utilisatrices** d'équipements HPE à l'impact de leur activité sur les changements climatiques et aux bénéfices de leur engagement pour la transition énergétique
- **Renforcement du dialogue et de la collaboration multi-acteurs** dans le cadre de programmes nationaux liés à l'énergie.

## UN PROJET EN 3 PHASES

Après une 1ère phase dédiée à la R&D pour la conception de fours domestiques à Haute performance énergétique, qui a abouti à la mise sur le marché de nouveaux produits pour les ménages sous l'égide d'un Label « FaranEco », la seconde phase s'est attachée à la conception de prototypes destinés aux petits professionnels (boulangeries) qui ont bénéficié d'un accompagnement rapproché et de la mise en place d'une première offre financière inclusive, avec l'AMC Al Karama.

La 3ème et dernière phase a l'ambition d'organiser une dissémination plus massive des fours économes. A fin 2020, près de 28 000 fours ont été commercialisés.

## PARTENAIRES TECHNIQUES

- Industriels partenaires du Label FaranEco (AFIFI, DREAMGAZ, DISPREL)
- Microfinanza, Al Karama Microfinance, Attadamoune micro-finance

## ALLER PLUS LOIN

- [#Vidéo](#) : Le label FaranEco
- [#Guide](#) de bonnes pratiques pour les petites boulangeries

## DEVENEZ MÉCÈNE DE CE PROJET

### Budget prévisionnel

Assistance technique pour la conception et la certification des fours	111 441 €
Appui à la commercialisation et à la communication autour du Label	139 491€
Appui à l'institutionnalisation et à la perennisation du Label	139 291 €

**COÛT GLOBAL 390 223 €**

### Financement engagé

Agence Française de Développement 185 126 €



**NOUS RECHERCHONS 205 097 €**

### VIDÉO PROJET



[www.geres.eu](http://www.geres.eu)

### CONTACTS

**Responsable Mécénat**  
Christel OLIME  
c.olime@geres.eu  
04 42 18 67 98

**Responsable du projet**  
Virginie KLEIN  
v.klein@geres.eu  
+212 6 52 80 00 96



Le label IDEAS atteste de la qualité de nos pratiques en matière de gouvernance, gestion financière et suivi de l'efficacité de notre action. Il est attribué par un comité indépendant.

**geres**  
LA SOLIDARITÉ  
CLIMATIQUE  
EN ACTION



2 cours Foch - 13400 Aubagne  
France - Tél : +33 4 42 18 55 88  
contact@geres.eu