

REPUBLIQUE DU SENEGAL
MINISTERE DE L'ECONOMIE ET DES FINANCES
DIRECTION DE L'APPUI AU SECTEUR PRIVE



CRENEAUX PORTEURS DU SECTEUR SECONDAIRE



CONSERVES DE FRUITS

TABLE DES MATIERES

1.APERÇU SUR LE SECTEUR	3
1.1.Secteur de conserves de fruits.....	4
1.1.1.Production et producteurs de conserves de fruits.....	4
1.1.2.Volume ou quantité : Disponibilité locale ou Importations.....	4
1.1.2.1.Disponibilités locales	4
1.1.2.2.Volumes des Importations	4
1.2.La destination des produits	5
2.ASPECTS PHYSIQUES ET TECHNIQUES	6
2.1.Conditions requises pour la production de conserve de fruits.....	6
2.2.Procédés de conservation des fruits (fiche Technique ITA).....	7
3.ASPECTS REGLEMENTAIRES ET INSTITUTIONNELS	9
3.1.Réglementation intérieure en vigueur	9
3.2.Les structures d'appui du secteur	9
3.2.1.Structures administratives	9
3.2.2.Structures professionnelles	9
4.ASPECTS ENVIRONNEMENTAUX.....	10
4.1. Conditions d'installation	10
4.2.Normes	10
5.ASPECTS ECONOMIQUES ET COMMERCIAUX.....	11
5.1.Le marché national et international	11
5.1.1.Principales caractéristiques de la demande	11
5.1.2.Principales caractéristiques de l'offre	12
5.2.Potentiel de développement du marché local	12
6.NVESTISSEMENTS NECESSAIRES	12
6.1.Projet type de production de conserves de fruits	13
6.2.Prix de revient et Seuil de Rentabilité.....	13
6.3.Compte d'exploitation prévisionnelle	14
6.4.Rentabilité financière	14
7.ANALYSE DE L'ATTRACTIVITE ET DE LA FAISABILITE DU CRENEAU	15
8.CONTACTS ET SOURCES D'INFORMATION.....	16

1. APERÇU SUR LE SECTEUR

Par définition, le secteur de production de conserves de fruits comprend les branches d'activités ayant pour objet la valorisation des fruits disponibles en grande quantité dans certaines régions comme la Casamance. La production fruitière est caractérisée par une forte dispersion qui peut affecter la fiabilité des données recueillies sur la filière. Elle serait actuellement d'environ 122.000 T selon l'ordre décroissant suivant : mangues, agrumes, bananes et divers, avec une progression de l'ordre de 2 à 3% sur les dix dernières années.

Les **conserves de fruits** sont des denrées alimentaires d'origine végétale, périssables, ayant subi un traitement (pasteurisation, parfois stérilisation) en vue d'en assurer une conservation limitée. Elles sont conditionnées en récipients étanches aux liquides, et doivent être stockées dans des conditions de température conforme au codex alimentarius. Elles comportent une date limite de consommation, mais, en tout état de cause, une date de fabrication.

Le développement de cette activité passe nécessairement par une réglementation afin d'améliorer les méthodes de conservation, de stockage et de vente sur le marché local et d'aider les conserveries à percer au niveau des exportations à cause essentiellement de leur modeste assise sur le marché local (concurrence de l'importation de conserves de fruits venant d'Europe et du Magreb).

Le marché offre une très grande variété de produits : mangues, oranges, goyaves, bananes et pastèques. Malgré l'importance de l'autoconsommation, le marché est très florissant avec des marges confortables à tous les niveaux de la filière : production, distribution par les grossistes ou semi-grossistes et les détaillants.

Industries de transformation des fruits et légumes

Secteur d'activité	2006 (millions de FCFA)	2007 (millions de FCFA)	2008 (millions de FCFA)	2009 (millions de FCFA)
Chiffres d'affaires	205 721	213 839	234 963	258 311
Dont Produits fabriqués	138 448	145 194	186 268	198 302
Dont Part Exportation	1 164	2 440	45 013	40 647
Valeur Ajoutée	48 367	51 624	57 371	60 591

(Source ANSD/BDEF 2010)

1.1. Secteur de conserves de fruits

1.1.1 Production et producteurs de conserves de fruits

La production des conserves par le secteur industriel a enregistré une croissance soutenue de 2007 à 2010 (de 9 % par an). Les comptes nationaux de l'ANSD/CUCI présentent les entreprises industrielles en chiffres d'affaires entre 2007 et 2010. Ce qui démontre de la vitalité du secteur.

Liste des industries de conserves de fruits

RAISON SOCIALE	CHIFFRE D'AFFAIRES – 2007(en millions F CFA)	CHIFFRE D'AFFAIRES - 2008(en millions F CFA)	CHIFFRE D'AFFAIRES - 2009(en millions F CFA)
CAS - SARL (CONFISERIE AFRICAINE SALEH)	296	311	329
CONFISEN - SA (CONFISERIE SENEGALAISE)	204	215	226
UNISALI - SARL (UNITE INDUSTRIELLE SENEGALAISE AGRO ALIMENTAIRE)	180	189	200
BANIANG - SARL	90	95	100

(Source ANSD/BDEF/CUCI 2010)

1.1.2 Volume ou quantité : Disponibilité locale ou Importations

1.1.2.1 Disponibilités locales

Les zones de production de fruits sont localisée dans les différentes régions, et la région naturelle de la Casamance recèle une quantité importante de fruits qui peuvent faire l'objet d'une valorisation par la conservation. Les statistiques des produits enregistrées se présentent comme suit :

Production de Fruits (réalisations des dernières années)

	2 004	2 005	2 006	2 007	2008
	PROD (T)				
Bananes	22 932	26 317	30 000	20 000	30 000
Mangues	65 840	61 646	62 262	95 000	100 000
Agrumes	24 350	35 500	39 000	30 000	30 000

Source : Direction de l'Horticulture

1.1.2.2 Volumes des Importations

Elles sont estimées d'après les statistiques du Centre du Commerce International (CCI/COMTRADE) et les données Entrées et Sorties (TES de l'ANSD) respectivement par les deux tableaux suivants:

Importations de conserves de fruits en volume

Libellé produit	Volume importée en 2007 en kg	Volume importée en 2008 en kg	Volume importée en 2009 en kg
Fruits, écorces et plantes, confits au sucre (égouttés, glacés, cristallisés)	4 904	5 111	4 170
Confitures, gelées, marmelades, purées et pâtes de fruits.	410 431	423 917	310 749
Fruits et autres parties comestibles de plantes, autrement préparés.	1 188 407	2 637 672	1 030 776

(Source ANSD TES 2010)

Importations de conserves de fruits en valeur

Libellé produit	Valeur importée en 2007 en F CFA	Valeur importée en 2008 en F CFA	Valeur importée en 2009 en F CFA
Fruits, écorces et plantes, confits au sucre (égouttés, glacés, cristallisés)	8 587 570 F	5 477 052 F	5 683 861 F
Confitures, gelées, marmelades, purées et pâtes de fruits.	510 303 495 F	447 568 125 F	378 737 940 F
Fruits et autres parties comestibles de plantes, autrement préparés.	385 652 744 F	655 971 022 F	328 052 377 F

(Source ANSD TES 2010)

1.2 La destination des produits

Les conserves de fruits sont mises sur le marché domestique (consommateurs individuels et consommateurs institutionnels tels que les hôtels et les restaurants) mais aussi pour le marché d'exportation pour les consommateurs de la diaspora ou au niveau des marchés solidaires. Les conserves de fruits sont conditionnés sous différentes gammes que sont :

La conservation des fruits (mangue, banane, orange, clémentine, mandarine, melon, tomate, chou, gombo, haricot vert) qui sont conditionné en bocaux ou en barquettes;

La mise au point de diverses confitures, marmelades, compotes et pâtes de fruits locaux ;

2 .ASPECTS PHYSIQUES ET TECHNIQUES

La conservation de fruits est faite par une diffusion du sucre à l'intérieur du fruit où il remplace l'eau contenue, par un phénomène d'osmose à travers ses membranes cellulaires. La composition du fruit est la suivante :

- * 85% d'eau et 10% de sucre
- * 2% de cellulose, 1% de pectine
- * acide, des colorants, matière grasse.

2.1 .Conditions requises pour la production de conserve de fruits

❖ Caractéristiques de l'unité

Pour le démarrage il faut identifier les productions de fruits à transformer en produits finis :

- **Fruits à traiter :**
 - ✓ Mangue (*mangifera indica L.*) ;
 - ✓ Papaye (*Carica papaya L.*);
 - ✓ Goyave (*Psidium gouajaba*) ;
 - ✓ Madd (*Saba senegalensis (A. DC.)*) ;
 - ✓ Orange;
- **Produits finis :**
 - ✓ Pulpe raffinée de mangues;
 - ✓ Pulpe raffinée de papayes;
 - ✓ Pulpe raffinée de goyaves;
 - ✓ Pulpes raffinées de Madd;
 - ✓ Pulpes raffinées d'orange;
- **Type de conditionnement :** boîtes de 500 g et de 1 kg
- **Capacité de traitement :** 5 à 10 tonnes par jour

❖ Liste des principaux équipements

- Bac de lavage
- Poste de triage
- Dénoyauteur
- Bac de collecte
- Raffineuse
- Dés aérateur de pulpes muni d'un système d'ajustement de pH
- Stérilisateur de pulpes raffinées
- Homogénéisateur de pulpes raffinées
- Refroidisseur
- Conditionneuse aseptique

2.2 . Procédés de conservation des fruits (fiche Technique ITA)

❖ L'épluchage

Après le tri des fruits, ils sont épluchés avant d'être confits. Pour les structures qui ont de grande quantité de fruits, l'épluchage se fait grâce aux appareils. En France par exemple, on utilise « la peleuse à vapeur et à soude ». Les chercheurs de l'université de Floride (USA) ont réalisé une machine baptisée « souffleuse » qui épluche finement n'importe quel fruit en laissant la pulpe intacte et sans perdre le jus.

❖ La blanchie

C'est l'opération qui consiste à mettre les fruits dans de l'eau bouillante pendant quelques minutes puis rafraîchis dans plusieurs bains d'eau claire. Dans les usines, cette opération se fait dans des cuves munies d'agitateurs et / ou de circulateurs, ainsi que de dispositifs de chauffage classiques.

❖ La mise au sucre

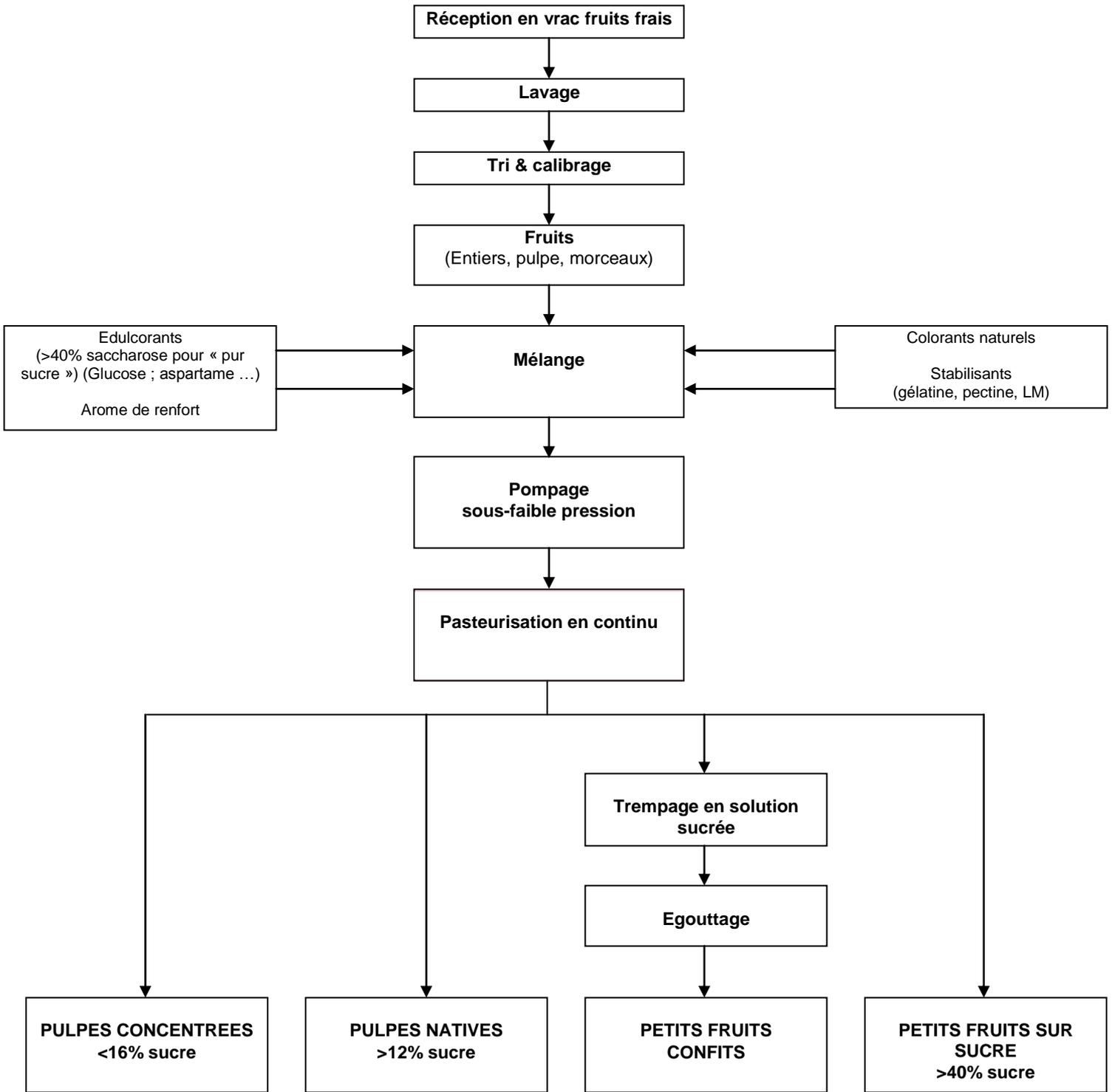
La mise au sucre se fait en plusieurs étapes, dans des bains de sirop de plus en plus concentrés pour arriver à la bonne saturation des produits.

❖ La composition des sirops est la suivante :

- saccharose (stable jusqu'à 100°C)
- sirop de glucose (éviter l'inversion du saccharose dans l'osmose)

DIAGRAMME DE FABRICATION (fiche Technique ITA)

FRUITS TRANSFORMES (1)



3 . ASPECTS REGLEMENTAIRES ET INSTITUTIONNELS

3.1 . Réglementation intérieure en vigueur

Aucune réglementation n'est exigée pour la transformation en conserves des fruits, cependant il faut une autorisation FRA délivré par les services du Ministère du Commerce. La nomenclature codifiée par l'UEMOA classe les produits issus des conserves de fruits selon la nature de ceux-ci.

Nomenclature des produits de l'UEMOA

Code produit	Libellé produit
20.07	Confitures, gelées, marmelades, purées et pâtes de fruits, obtenues par cuisson, avec ou sans addition de sucre ou d'autres édulcorants:
20.07.10.00.00	- Préparations homogénéisées
.	- Autres :
20.07.91.00.00	-- Agrumes
20.07.99.00.00	-- Autres
20.08	Fruits et autres parties comestibles de plantes, autrement préparés ou conservés avec ou sans addition de sucre ou d'autres édulcorants ou d'alcool, non dénommés ni compris ailleurs :

(Source: Commission de l'UEMOA)

3.2 . Les structures d'appui du secteur

3.2.1 .Structures administratives

❖ **DASP (Direction de l'Appui au Secteur Privé)** 115, rue SC 126 Sacré Cœur 3 pyrotechnie Dakar Tél. : (221) 33 869 94 94 Fax : (221) 33 864 71 71

❖ **Agence d'Aménagement et de Promotion des Sites Industriels (APROSI)**

BP 4112/17551 Dakar, Tél. 338652060/338652059, Fax 338241433

❖ **Institut de Technologie Alimentaire (ITA)**

L'ITA a essentiellement développé des produits et procédés exploitables au niveau des PME/PMI et des MER (Micro entreprises rurales), qui sont d'un apport considérable dans la politique nationale de réhabilitation de la consommation des produits locaux (**le Consommer sénégalais**).

- La détermination des conditions optimales de conservation des fruits et légumes (mangue, banane, orange, clémentine, mandarine, melon, tomate, chou, gombo, haricot vert) ;
- La mise au point de diverses confitures, marmelades, compotes de fruits locaux ;
- La valorisation des fruits forestiers (*madd, ditax, anacarde, buy*, etc.) ;
- La production de fruits séchés de qualité ;

3.2.2 . Structures professionnelles

❖ **Union Nationale des Chambre de Métiers**

B.P. 7248 Dakar Tél. (221) 23.05.88 Fédération des Chambres de Métiers

4 . ASPECTS ENVIRONNEMENTAUX

4.1 . Conditions d'installation

Une industrie de conserves de fruits, avant son installation, doit disposer du certificat de conformité environnementale.

Si la capacité de production se situe **entre 500kg/ et 5tonnes/jour, l'unité doit faire l'objet d'une simple déclaration** auprès de la Direction de l'Environnement. Une étude d'impact n'est pas dans ce cas nécessaire. Si Par contre la capacité **de production est supérieure à 5 tonnes/jour, une étude d'impact est requise parce qu'il est prévu de fabriquer 500 tonnes/an.**

Afin d'assurer le bon fonctionnement de ces différents équipements, une formation et une assistance technique sont à assurer dans les domaines suivants :

- ❖ Approvisionnement en matières premières et en emballages
- ❖ Mise en marche et bon fonctionnement des équipements
- ❖ Contrôles et diagnostics des pannes
- ❖ Sécurité des biens et des personnes
- ❖ Respect des règles de production ou modes opératoires
- ❖ Respect des normes de productivité et de qualité
- ❖ Mise en place d'un processus HACCP

La gestion des déchets des poussières de conserves de fruits émises par les différentes machines doit être assurée de manière rationnelle (**gestion des flux par la marche en avant** entre autres). Les installations d'aspiration sont obligatoires et doivent être conforme aux normes.

- ❖ Les machines sont généralement équipées de mécanismes de sécurité.
- ❖ L'installation électrique doit être conforme aux normes de sécurité.

4.2 . Normes

Les normes consistent en la définition des produits, la fixation de règles, d'exigences minimales auxquelles doit satisfaire un produit, qui est appelé à être commercialisé à l'échelle nationale ou internationale. Fabriquer un produit selon les normes est une obligation incontournable mais commercialement utile.

Autorisation FRA et Dénomination des produits

Une demande officielle d'autorisation de fabrication et de vente (FRA) des produits doit être déposée à la division de la sécurité et de la consommation. Le courrier portera le numéro d'autorisation d'exercer obtenu à la chambre de commerce, la description exacte du produit, son nom, les types de conditionnement (emballage et quantité).Loi 66-48 du 27 mai 1966. Elle porte sur le contrôle des produits alimentaires (FRA) et la répression des fraudes. En résumé, la loi dispose ce qui suit. La fabrication ou la transformation des produits destinés à l'alimentation des hommes et des animaux, ainsi que la mise en vente en gros, demi-gros ou au détail des produits ainsi fabriqués ou transformés, est soumis à une autorisation de l'autorité administrative, et au contrôle de celle-ci

5 . ASPECTS ECONOMIQUES ET COMMERCIAUX

5.1 . Le marché national et international

5.1.1 . Principales caractéristiques de la demande

Evolution de la demande des ménages

Le rapport de synthèse de ESAM II (juillet 2002) révèle que la part réservée aux dépenses de consommation en 2001 / 2002 (évaluées à 2 011 Mds de FCA) représente 52,9% des dépenses totales des ménages **et que les fruits** et légumes en représentent **respectivement 1, 7%** et 11, 8% soit respectivement **34 Milliards pour les fruits** et 237 milliards pour les légumes.

Il ressort de l'étude de faisabilité du bilan alimentaire au Sénégal (Direction Agriculture, 2000) que le sénégalais consomme par an, en situation normale, entre 160 et 165 kg de céréales, 15 à 20 kg de légumes, 7 à 10 kg de racines et tubercules, **35 à 37 kg de fruits**, environ 11 kg de viandes, 25 litres de lait, environ 21 kg de poisson et un kg d'œuf ces 5 dernières années (1995 ÷ 2000).

Evolution de la demande des consommateurs institutionnels

Les Hôtels et supermarchés

Les hôtels et les supermarchés sont généralement des clients fixes, qui ont passé un accord tacite (le plus souvent) ou écrit avec certains grands distributeurs de légumes frais. Au niveau de la zone cible, les activités touristiques ont permis le maintien d'une demande solvable à travers la dépense moyenne touristique (DMT) de 287 000 F par touriste (Mint Tourisme 2004) et la part réservée à la restauration tourne autour de 30% de cette dépense moyenne soit 86 100 F par touriste.

Les Restaurations collectives (universités, camps militaires, hôpitaux...) Les grandes structures qui servent de repas collectif à des effectifs importants, revendeurs et restaurateurs (restauratrices) ou gargotiers sont également des clients qui achètent des quantités plus ou moins importantes de légumes frais.

En **restauration commerciale**, c'est la restauration rapide (fast-food hamburger, sandwicherie, soit au total 43,5 % des prestations de la restauration commerciale) qui connaît la plus forte expansion. En restauration traditionnelle avec service à table (40,5 % des repas servis), la croissance est beaucoup plus importante.

5.1.2 Principales caractéristiques de l'offre

Type	Principales caractéristiques de l'offre
Importations	Les quantités importées ont beaucoup évolué entre 2007 et 2009. La valeur des importations a suivi le même rythme au cours de la période considérée. Les importations de conserves de fruits proviennent essentiellement des pays européens et du Maghreb; elles représentent les trois quarts des importations totales de conserves de fruits et de ses dérivés.
Production	D'après les données fournies par l'Agence Nationale de la Statistique et de la Démographie (ANSD), la production de la branche agrégée donne entre 2007 et 2009 un chiffre d'affaires HT cumulé de 705 Milliards et une valeur ajoutée sur la même période de 169 Milliards (BDEF/ANSD 2010) pour l'ensemble des activités de transformations de fruits et légumes.

5.2 . Potentiel de développement du marché local

Le Sénégal a le potentiel de devenir un leader en Afrique de l'Ouest sur la filière conserves de fruits. Avec des opportunités existantes de pénétration de nouveaux marchés et la présence d'acteurs privés dynamiques, la filière peut objectivement prétendre doubler sa production dans une période de 5 ans. En combinant les efforts de structuration de la filière, de définition du profil des produits recherchés, et de renforcement des capacités des producteurs (productivité - quantité, compétitivité - qualité), la production peut atteindre des niveaux records tous les ans.

Etant donné le niveau bas des échanges extérieurs pour les produits finis sous forme de conserves, c'est l'offre locale qui va satisfaire en grande partie la demande nationale (ce qui donne l'opportunité aux potentiels investisseurs d'exploiter cette niche), mais cette situation risque de changer avec l'ouverture totale des frontières à partir de 2015 (application des accords APE et OMC).

Pour relever les défis de la concurrence étrangère qui va pointer l'horizon de 2015, en plus de la politique volontariste de l'Etat de relance de certaines filières dont les conserves par une augmentation de la production locale, certaines unités devront investir dans la mise à niveau ou la modernisation du process par l'acquisition de nouveaux équipements modernes, le suivi du marché international (veille concurrentielle), la création de nouveaux modèles et le marketing

6 . INVESTISSEMENTS NECESSAIRES

6.1 . Projet type de production de conserves de fruits

Les équipements prescrits pour produire 500 tonnes/an avec un effectif de 40 personnes occupant des locaux de 1000 m² se présentent comme suit (à titre indicatif et pour les oranges en tranches de la Casamance produit de l'activité des conserveries) :

- ❖ Lignes de réception et de triage des oranges en acier inoxydable : machine à éplucher, trémie inondée pour alimentation des dénoyauteuses, calibreuses, densimètre, filtre à eau, éleveur réglable, trieuse
- ❖ Cuves de désamérisation
- ❖ Cuves de fermentation
- ❖ Pompes de transvasement,
- ❖ Système d'adoucissement de l'eau,
- ❖ Laboratoire entièrement équipé pour le contrôle rigoureux des produits
- ❖ Ligne d'emballage : mise en bocaux en verre, en boîtes métalliques
- ❖ Système de palettisation
- ❖ Équipement informatique
- ❖ Matériel et équipement de manutention et de rangement

Les investissements du projet type se situeraient entre selon la variante et sont ventilés comme suit :

Composantes	Montant
Génie civil/Infrastructures	15 000 000 F
Ligne complète de production de conserves	35 000 000 F
Matériel de transport	7 500 000 F
Fonds de roulement	8 750 000 F
Frais d'études	2 500 000 F
TOTAL	68 750 000 F

6.2 . Prix de revient et Seuil de Rentabilité

La structure des dépenses d'exploitation (charges fixes et charges variables) se décompose comme suit :

Le prix d'achat de l'orange se situe entre 150 à 250 F/ kg, rendu usine, et nous pouvons prendre une **base moyenne de 175 F/kg**. Avec un rendement moyen en Produit fini de 67%, le coût de matière première est de 250 F /Kg.

Désignation	Quantité (kg)	Coût unitaire F	Montant Total
Achat matières premières (oranges)	200 000	250 F	50 000 000 F
Eau, électricité			15 000 000 F
Emballage	45 000 unités	150 F	6 750 000 F
Charges variables			71 750 000 F
Salaires et Autres charges			25 000 000 F
Frais financiers			6 250 000 F
Amortissement			6 875 000 F
Charges fixes			38 125 000 F
TOTAL CHARGES			109 875 000 F
Coûts variables (FCFA/kg)			358,5 F cfa/kg
Coûts fixes (FCFA/kg)			190,5 F cfa/ha
Chiffres d'Affaires estimé			134 000 000 F
Prix de vente : Conserve d'orange local	134 000 kg	1 000 F	
Résultat			24 125 000 F
Taux de Marge Brute	46%		
Seuil de Rentabilité en Chiffre Affaires			82 880 040 F
Seuil de Rentabilité en tonnage			82 80 kg

6.3 . Compte d'exploitation prévisionnelle

Le compte d'exploitation prévisionnelle du projet en année de croisière se présente comme suit selon la variante:

	Montant
PRODUIT	
Vente produits	134 000 000 F
Sous total	
Charges variables	71 750 000 F
MARGE BRUTE D'EXPLOITATION	
Charges fixes	38 125 000 F
REVENU BRUT D'EXPLOITATION	24 125 000 F
Impôts	6 031 250 F
REVENU NET D'EXPLOITATION	18 093 750 F
CASH FLOW	24 968 750 F

6.4 . Rentabilité financière

	Ratio
Ratio du retour sur investissement ROI:	2 ans 7 mois
Rentabilité exploitation	13,5%
Taux de rentabilité interne (TRI)	17%

7. ANALYSE DE L'ATTRACTIVITE ET DE LA FAISABILITE DU CRENEAU

Secteur secondaire : Transformation Fruits et Légumes CONSERVATION DES FRUITS

Données de référence activités BDEF 2010			
INDUSTRIES TRANSFORMATION FRUITS	2007	2008	2009
Chiffres d'Affaires en millions de F	213 839	234 963	258 311
Taux de croissance du CA		9%	9%
Valeur des exportations en % CA		19%	16%
Importance de la valeur ajoutée en millions de F	51 624	57 371	60 591
Importance de la valeur ajoutée en %	24%	24%	23%
Importance Innovation et R&D en millions de F	636	949	916
CAS PRATIQUE : UNISALI – SARL (UNITE INDUSTRIELLE SENEGALAISE AGRO ALIMENTAIRE)			
	2007	2008	2009
Chiffres d'Affaires en millions de F	180	189	200
Taux de croissance du CA		5%	5%
Part des exportations en % CA	8%	10%	

Résultats Appréciation Créneau	1	2	3	4	5
Attractivité du créneau et Participation à la croissance					
Niveau de croissance	5%	10%	15%	20%	30%
Quel est le niveau de Croissance du marché					
Niveau de production, et transformation	Très faible	faible	Moyen	Important	Très important
Niveau de valorisation et gamme de produits					
Possibilités d'exportation	Très faible	faible	Moyen	Important	Très important
Importance des Marchés à l'exportation					
Niveau Valeur ajoutée	5%	10%	15%	20%	30%
Importance de la valeur ajoutée à dégager					
Faisabilité et existence de Facteurs Clés de Succès FCS					
Innovation et Niveau de technicité	Très faible	faible	Moyen	Important	Très important
Les possibilités d'innovation, connaissance technologique ?					
Apport au développement des régions	Très faible	faible	Moyen	Important	Très important
Apport au développement local ou régional					

8 . CONTACTS ET SOURCES D'INFORMATION

CONSTRUCTEURS/MATERIELS (Source : ADEPTA - 41, rue de Bourgogne – France)

GROUPE ACTINI

Parc de Montigny - 79500 EVIAN
Tél. : 33 (0) 4.50.83.19.59 - Fax : 33 (0) 4.50.83.19.60
E-mail : actini@actini.com
Internet : www.actini.com
Pasteurisateur, lignes complètes

ALPES INDUSTRIES SERVICES

69 rue Président Faure - B.P. 80
74803 LA ROCHE S/FORON Cedex
Tél. : 33 (0) 4.50.03.05.65 - Fax : 33 (0) 4.50.03.05.19
E-mail : ais@alpes-is.com
Internet : www.alpes-is.com
Pasteurisateurs. Transformation

HENRI BIAUGEAUD S.A.

26 rue Tabuteau – BP 236 - 78532 BUC CEDEX
Tél. : 33 (0) 1.39.56.13.45 - Fax : 33 (0) 1.39.56.15.99
E-mail : biaugeaud@wanadoo.fr
Internet : www.biaugeaud.com
Bassines, marmites, extraction, raffinage,
machines de conditionnement, lignes complètes

GILSON PIERRE ET FILS

Route de Rumilly - 74150 HAUTEVILLE SUR FIER
Tél : 33 (0) 4.50.60.50.16
Fax : 33 (0) 4.50.60.52.31
E-mail : GILSON-PIERRE-ET-FILS@wanadoo.fr
Pasteurisateurs

NOVA SOCIMEC

4, rue Jules Ferry - B.P. 9
28190 COURVILLE-SUR-EURE
Tél. : 33 (0)2 37.23.21.15
Fax : 33 (0)2 37.23.76.91
E-mail : nova.socimec@wanadoo.fr
Internet : nova-socimec.fr Conditionneuses automatiques
et semi- automatiques, boucheuses, scelleuses

PREPAC Sarl

64, rue Pasteur - 94814 VILLEJUIF Cedex
Tél.: 33 (0)1 46.78.91.11
Fax : 33 (0)1 46.77.20.30
E-mail: lvizzavona@prepac.com
dpouyleau@prepac.com
Internet : www.prepac.com
Machines de conditionnement et films