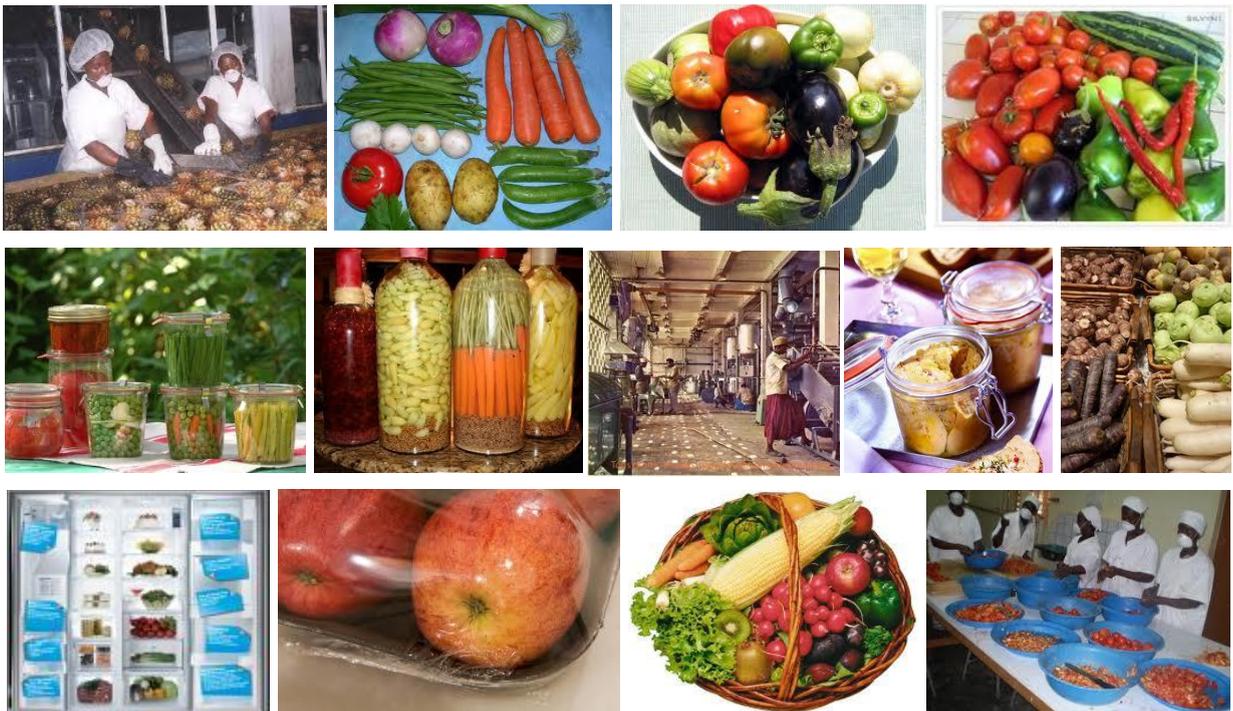


REPUBLIQUE DU SENEGAL
MINISTRE DE L'ECONOMIE ET DES FINANCES
DIRECTION DE L'APPUI AU SECTEUR PRIVE



CRENEAUX PORTEURS DU SECTEUR SECONDAIRE



CONSERVES DE LEGUMES

TABLE DES MATIERES

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

1. APERÇU SUR LE SECTEUR

Par définition, le secteur de production de conserves de légumes comprend les branches d'activités ayant pour objet la valorisation des légumes disponibles en grande quantité dans certaines régions de Saint Louis, de Ziguinchor, de Kolda et de la zone des Niayes. La production maraîchère est caractérisée par une forte dispersion qui peut affecter la fiabilité des données recueillies sur la filière. Elle serait actuellement d'environ 315.000 T selon l'ordre décroissant suivant : oignons, choux, gombo, carottes, avec une progression de l'ordre de 2 à 3% sur les dix dernières années.

Les **conserves de légumes** sont des denrées alimentaires d'origine végétale, qui sont périssables, à qui on fait subir 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 légumes 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 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 légumes

1.1.1. Production et producteurs de conserves de légumes

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, les plus représentatives en chiffres d'affaires entre 2007 et 2010. Ces données démontrent la vitalité du secteur des conserves de légumes.

Industries de conserves de légumes

RAISON SOCIALE	CHIFFRE D'AFFAIRES - 2007(millions de FCFA)	CHIFFRE D'AFFAIRES - 2008(millions de FCFA)	CHIFFRE D'AFFAIRES - 2009(millions de FCFA)
SOCAS - SA (SOCIETE DE CONSERVES ALIMENTAIRES AU SENEGAL)	11 807	13 156	15 171
STS (SOCIETE DES TOMATES SECHEES)	167	323	363
FRUITALES SARL	25	29	30

(Source ANSD/BDEF/CUCI 2010)

1.1.2. Volume ou quantité : Disponibilité locale ou Importations

1.1.2.1. Disponibilités locales en légumes à transformer

Les zones de production de légumes sont localisées dans les différentes régions, et la zone des Niayes, la région de Saint Louis de la région naturelle de Casamance et de la Grande Côte recèlent une quantité importante de légumes qui peuvent faire l'objet d'une valorisation par la conservation.

Les statistiques des produits enregistrées se présentent comme suit :

Production de légumes (réalisations des dernières années)

	2 005		2 006		2 007		2 008	
	SUP (Ha)	PROD (T)						
Oignons secs	4 389	75 641	4 485	82 300	5 100	142 000	4 000	150
carottes	517	8 438	540	7 850	430	7 800	388	5 963
Gombo	1 388	14 155	1 010	11 835	580	8 300	320	4 700
Aubergines	1 165	13 146	1 181	14 164	400	5 800	415	9 455
Choux	1 807	27 574	1 984	29 700	2 350	42 000	2 450	46 650
Piments	410	2 723	407	2 510	400	2 500	285	2 280
Courges	924	24 980	848	25 440	924	24 980	ND	ND
Haricots verts	601	8 711	883	10 600	1 200	10 000	1 350	13 000
Pomme de terre	175	2 323	150	2 010	500	5 000	250	2 825
Patate douce	1 235	30 875	1 500	37 500	1 500	38 000	1 600	40 000
Jaxatu	864	10 916	970	12 809	580	8 900	575	8 285
Autres légumes	882	9 649	932	12 250	2 370	16 000	2 220	34 615

Source : Direction de l'Horticulture & DAPS

1.1.2.2. Volumes des Importations de conserves de légumes

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 concernant les préparations et les légumes mis en conserves:

Liste des préparations et potages importés par le Sénégal

Libellé produit	Volume importée en 2007 en kg	Volume importée en 2008 en kg	Volume importée en 2009 en kg
Préparations pour soupes, potages; soupes,	372 340	458 915	726 373
	Valeur importée en 2007 FCFA	Valeur importée en 2008 F CFA	Valeur importée en 2009 F CFA
Préparations pour soupes, potages; soupes,	622 687 434	531 068 008	1 016 912 769

(Source ANSD/Comtrade CCI 2010)

Importations de conserves de légumes

Libellé produit	Volume importée en 2007 en kg	Volume importée en 2008 en kg	Volume importée en 2009 en kg
Légumes secs, en morceaux, en tranches, broyés ou pulvérisés.	1 482 348	7 280 661	13 566 858
Légumes, non cuits ou cuits à l'eau ou à la vapeur, congelés.	590 561	2 112 489	10 030 500
Légumes, fruits, plantes comestibles au vinaigre ou à l'acide acétique	176 493	208 546	396 853

(Source ANSD TES 2010)

Importations de conserves de légumes

Libellé produit	Valeur importée en 2007 FCFA	Valeur importée en 2008 F CFA	Valeur importée en 2009 F CFA
Légumes secs, en morceaux, en tranches, broyés ou pulvérisés.	163 702 788	587 709 478	995 115 227
Légumes, non cuits ou cuits à l'eau ou à la vapeur, congelés.	126 610 040	424 449 360	1 432 348 452
Légumes, fruits, plantes comestibles au vinaigre ou à l'acide acétique	99 706 345	139 876 253	182 931 262

(Source ANSD TES 2010)

1.2. Volumes des Exportations

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 tableaux suivants concernant les préparations et les légumes mis en conserves. Il faut noter un avantage des exportations sur les importations du fait de la forte demande à l'extérieur des légumes en conserves du Sénégal.

Liste des produits exportés par le Sénégal

Libellé produit	Volume exportée en 2007 en kg	Volume exportée en 2008	Volume exportée en 2009
Préparations pour soupes, potages; soupes, potages,	10 503 913	11 381 504	15 487 194
	Valeur exportée en en 2007 FCFA	Valeur exportée en 2007 FCFA	Valeur exportée en 2007 FCFA
Préparations pour soupes, potages; soupes, potages, bouillons préparés	13 900 927 450 F	12 585 052 100 F	18 697 577 600 F

(Source ANSD/Comtrade CCI 2010)

1.3. La destination des produits

La branche de la conservation est principalement destinée au marché local et au marché d'exportation. Elle regroupe les fabricants de conserves de légumes qui se décomposent en secteur informel et en secteur industriel :

- **Le secteur informel :**

Le recensement de 2004 a dénombré 122.902 unités artisanales. Avec 15 corps de métiers qui regroupent le plus d'unités artisanales dont les transformateurs et transformatrices de produits locaux.

- **Le secteur industriel**

Il est formé d'entreprises formelles fabricants de conserves de légumes.

2. ASPECTS PHYSIQUES ET TECHNIQUES

2.1. Conditions requises pour la production de conserve de légumes

❖ Caractéristiques de l'unité

Pour le démarrage il faut identifier les productions de légumes à transformer en produits finis, cependant il faut noter une grosse consommation en eau et en énergie pour les opérations de lavage, pelage et blanchiment. Ces éléments sont illustrés dans les tableaux suivants :

Légumes frais pelées en boîte (entières et coupées)			
Description d'activités	Consommation d'eau (m ³ /t de produit fini)	Sous-produits / Déchets solides (kg/t)	Énergie électrique (kWh/t)
Manutention et stockage des matières	0,2	10 – 15	1
Trier / cribler, calibrer, décortiquer, équeuter / égrapper et parer	1	0,2	1,5
Pelage (affinage)	0,5 – 2	25 – 30	2,5
Lavage	2	0,2	0,5
Couper, découper en tranches, hacher, émincer, dépulper et presser			
Mixer / mélanger, homogénéiser			
Filtration			
Blanchiment			4 – 5
Pasteurisation, stérilisation et UHT	15 – 25		2
Boîtes et bouteilles			
Évaporation (du jus)	10 – 12		7 – 8
Mise sous emballage et remplissage		0,5	1,5
Nettoyage et désinfection	1,5	0,2 – 1	
Génération de vide	0,5		1 – 2
Total	34 m³	46 kg	24 kWh

❖ 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 légumes (fiche Technique ITA)

❖ L'épluchage ou le pelage

Après le tri des légumes, ils sont épluchés avant d'être confits. Pour les structures qui ont de grande quantité de légumes, l'épluchage se fait grâce aux appareils. En France par exemple, on utilise « la peuse 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.

❖ Le blanchiment

Le blanchiment s'utilise avec la plupart des légumes destinés à la mise en boîte, à la congélation et au séchage. Le blanchiment a généralement lieu à l'aide d'eau très chaude ou de vapeur. S'il est prévu de congeler le produit, le blanchiment est suivi d'un refroidissement par eau ou par air.

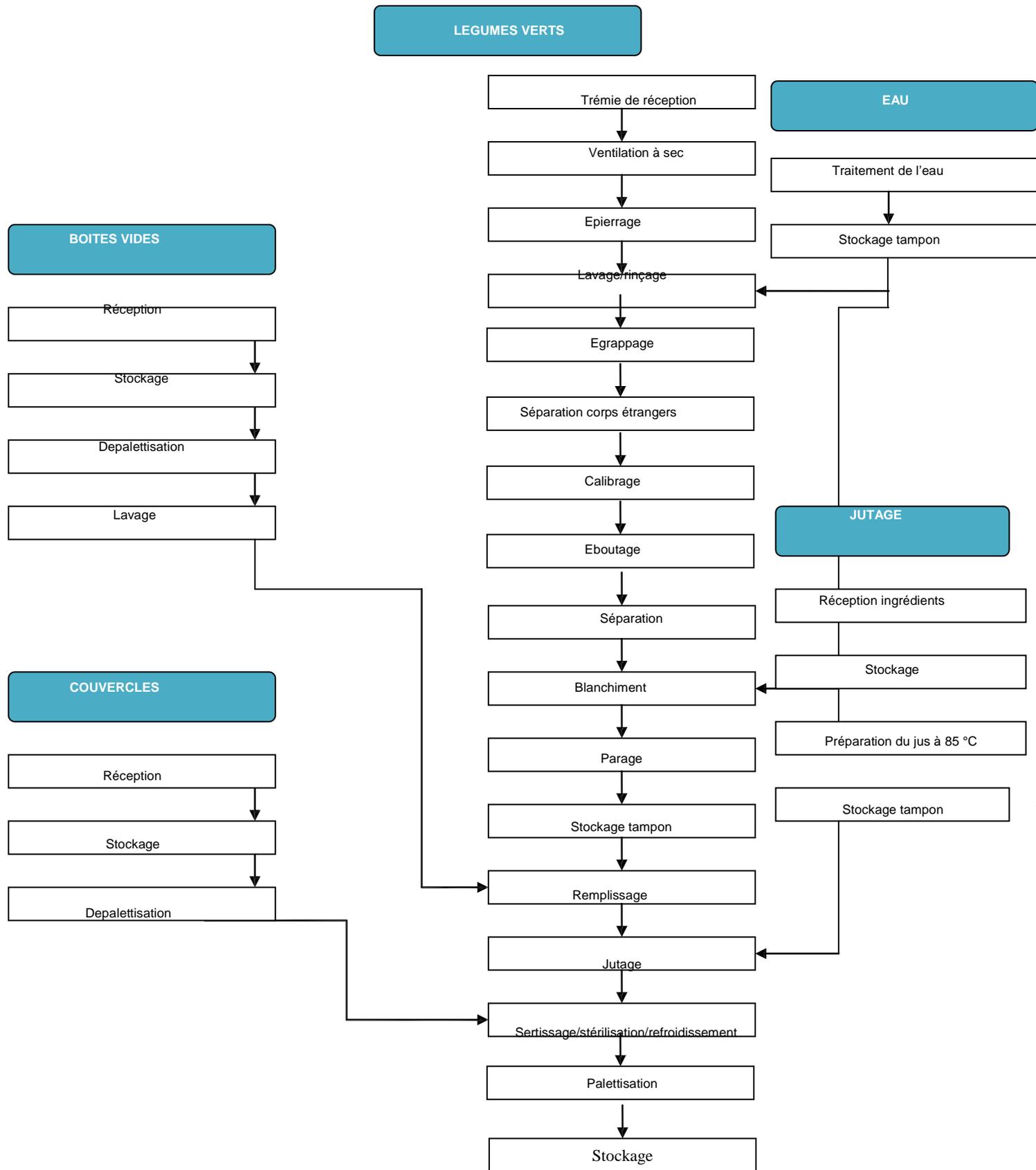
❖ La pasteurisation, la stérilisation

Ces procédés de traitement thermique sont le cœur de la technologie des filières des plats cuisinés et des légumes en conserves.

La pasteurisation est un procédé d'échauffement contrôlé, utilisé pour éliminer les formes viables de tout micro-organisme, pathogène ou source de détérioration, présents dans les matrices alimentaires, ou pour accroître la durée de conservation.

La stérilisation est un procédé contrôlé de chauffage utilisé pour éliminer les formes et spores viables de tout micro-organisme, c'est-à-dire pathogène ou source de dégénération, qui pourrait être présent dans des aliments en conserve. On y parvient par de la chaleur humide, sèche, la filtration, l'irradiation ou par des méthodes chimiques. Comparé à la pasteurisation, un traitement thermique de plus de 100°C est appliqué pendant une période suffisamment longue pour conférer au produit une durée de conservation stable.

DIAGRAMME DE FABRICATION DU LEGUMES VERTS APPERTISES



3. ASPECTS REGLEMENTAIRES ET INSTITUTIONNELS

3.1. Réglementation intérieure en vigueur

Aucune réglementation n'est exigée pour la transformation en conserves de légumes 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 légumes selon la nature de ceux-ci.

Nomenclature des produits de l'UEMOA

Code produit	Libellé produit
20.01	Légumes, fruits et autres parties comestibles de plantes, préparés ou conservés au vinaigre ou à l'acide acétique:
20.01.10.00.00	- Concombres et cornichons
20.01.20.00.00	- Oignons
20.01.90.00.00	- Autres
20.02	Tomates préparées ou conservées autrement qu'au vinaigre ou à l'acide acétique:
20.03.10.00.00	Autres légumes préparés ou conservés autrement qu'au vinaigre ou à l'acide acétique, congelés, autres que les produits du n° 20.06.:
20.03.20.00.00	
20.05.10.00.00	- légumes homogénéisés

(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

aprosi@orange.sn.

❖ **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 légumes et légumes (mangue, banane, orange, clémentine, mandarine, melon, tomate, chou, gombo, haricot vert) ;

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

- ◆ La valorisation des légumes forestiers (*madd, ditax, anacarde, buy, etc.*) ;
- ◆ La production de légumes 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 légumes doit, avant son installation, 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 légumes 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%.

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 à 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	<p>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 légumes proviennent essentiellement des pays européens et du Maghreb; elles représentent les trois quarts des importations totales de conserves de légumes et de ses dérivés.</p> <p style="text-align: center;">Tableau Importations de conserves de légumes</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Libellé</th> <th>Valeur importée en 2007</th> <th>Valeur importée en 2008</th> <th>Valeur importée en 2009</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Préparations pour soupes, potages; soupes, potages, bouillons préparés</td> <td>584 882 250 F</td> <td>674 440 400 F</td> <td>1 347 452 900 F</td> </tr> <tr> <td>Préparations alimentaires composites homogénéisés</td> <td>52 563 750 F</td> <td>66 777 250 F</td> <td>222 621 400 F</td> </tr> </tbody> </table> <p>(ANSD/Comtrade 2010)</p>				Libellé	Valeur importée en 2007	Valeur importée en 2008	Valeur importée en 2009	Préparations pour soupes, potages; soupes, potages, bouillons préparés	584 882 250 F	674 440 400 F	1 347 452 900 F	Préparations alimentaires composites homogénéisés	52 563 750 F	66 777 250 F	222 621 400 F
Libellé	Valeur importée en 2007	Valeur importée en 2008	Valeur importée en 2009													
Préparations pour soupes, potages; soupes, potages, bouillons préparés	584 882 250 F	674 440 400 F	1 347 452 900 F													
Préparations alimentaires composites homogénéisés	52 563 750 F	66 777 250 F	222 621 400 F													
Production et valeur ajoutée.	<p>Pour les légumes, la zone des Niayes (de Dakar à Saint Louis) qui, est créditée de plus de 60% des récoltes fournit oignons, pommes de terre, carottes, chou vert, tomates cerises et de table, aubergines, laitue, piment alors que la vallée du fleuve avec ses immenses potentialités est spécialisée dans la production de tomates industrielles (120 000 T en 2 006), d'oignons (entre 30 000 et 60 000T selon les années et les sources) et de patates du Walo . Toute cette production peut faire l'objet d'une transformation sous forme de conserves pour la demande locale comme pour l'exportation.</p> <p>D'après les données fournies par l'Agence Nationale de la Statistique et de la Démographie (ANSD), la production de la branche a évolué comme suit de 2007 à 2009 avec un chiffre d'affaires HT cumulé de 705 Milliards et une valeur ajoutée sur la même période de 168 Milliards (BDEF/ANSD 2010).</p>															

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 légumes. 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 le 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 légumes

Les équipements prescrits pour produire 200 tonnes/an avec un effectif de 30 personnes occupant des locaux de 500 m² se présentent comme suit :

Le traitement antioxydant permet de conserver une couleur agréable au produit. Il se fait à froid dans de simples bacs ou à chaud dans des marmites. Le pesage se fera manuellement sur une balance. La stérilisation s'effectuera dans un autoclave vertical, d'une capacité de 400 boîtes 4/4 par exemple. Ces appareils peuvent fonctionner au gaz, au fioul ou à l'électricité.

En plus des équipements il faut prévoir :

- ❖ 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 :

Processus	Equipements à acquérir	Montant
	Génie civil/Infrastructures	15 000 000 F
Préparation:	Tables en acier inoxydable,	990 000 F
	Peleuse mécanique	3 280 000 F
	Gants, couteaux...	990 000 F
Traitement antioxydant	Bassine ou marmite	5 900 000 F
Pesage, sertissage	Balance et sertisseuse	853 000 F
Stérilisation	Autoclave, pompe, compresseur	10 500 000 F
Matériel de transport		7 500 000 F
Fonds de roulement		8 750 000 F
Frais d'études		2 500 000 F
TOTAL		56 263 000 F

6.2. Prix de revient et Seuil de Rentabilité

Le structure des dépenses d'exploitation (charges fixes et charges variables) se décompose comme suit en tenant compte que le prix d'achat du piment se situe entre 1 500 F à 2 500 F/ kg, rendu usine, et nous pouvons prendre une **base moyenne de 1 750 F/kg**. Avec un rendement moyen en Produit fini de 67%, le coût de matière première est de 250 F /Kg.

Désignation	Purée de piment Prix vente 5 000 F/kg	Purée de piment Prix vente 5 000 F/kg
Calibrage	Piment nature avec un rendement de 78%	Piment nature 78%
Charges variables	1 kg	50 000 kg/an
<i>Piments</i>	1 500 F	75 000 000 F
Sel/Vinaigre	13 F	650 000 F
Emballage Bocal (10/1kg)	170 F	8 500 000 F
Carton /Etiquette	294 F	14 700 000 F
Energie : eau et électricité	58 F	2 900 000 F
Total Charges variables	2 035 F	101 750 000 F
Charges fixes		
Salaires 7 248 000 F/ 5 000 kg	1 450 F	57 984 000 F
Frais financiers 560 000 F/Mois/5 000 kg	112 F	5 600 000 F
Amortissement 937 715 F/ 5 000 kg	188 F	9 400 000 F
Total Charges Fixes	1 750 F	72 984 000 F
Prix de revient Kg	3 785 F	174 734 000 F
Taux de Marge Brute	60%	
Seuil de Rentabilité	14 576 190 F	121 640 000 F
Seuil de Rentabilité volume	2 915 kg/Mois	24 328 kg/An
Chiffres d'Affaires estimé : 50 000 kg	P.U.	250 000 000 F
Prix de vente : Purée de Piment	5 000 F	
Résultat		75 266 000 F

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	250 000 000 F
Charges variables	101 750 000 F
Charges fixes	72 984 000 F
REVENU BRUT D'EXPLOITATION	75 266 000 F
Impôts	18 816 500 F
REVENU NET D'EXPLOITATION	56 449 500 F
CASH FLOW	65 849 500 F

6.4. Rentabilité financière

	Ratio
Ratio du retour sur investissement ROI:	8 mois 5 jours
Rentabilité exploitation	22,57%
Taux de rentabilité interne (TRI)	82%

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

Secteur secondaire : Transformation Fruits et Légumes CONSERVATION DES PRODUITS MARAICHERS : LEGUMES

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 : SOCAS – SA (SOCIETE DE CONSERVES ALIMENTAIRES AU SENEGAL)			
	2007	2008	2009
Chiffres d'Affaires en millions de F	11 807	13 156	15 171
Taux de croissance du CA		10%	13%
Part des exportations en % CA	3%	5%	4%

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

<p>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</p>	<p>Peleuses, autoclaves, bassines, marmites</p>
<p>BROUILLON ET FILS Beylard - B.P. 15 - 47180 SAINTE BAZEILLE Tél. : 33 (0) 5.53.20.98.00 Fax : 33 (0) 5.53.64.72.80 E-mail : brouillon.process@wanadoo.fr</p>	<p>Autoclave, bassines, marmites</p>
<p>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</p>	<p>Matériel de pasteurisation Chaîne de transformation</p>
<p>S.A. MACHINES ET PROFILS 36, avenue Laplace - 94110 ARCUEIL Tél. : 33 (0) 1 49.85.91.91 Fax : 33 (0) 1 49.85.91.09 E-mail : machpro@aol.com</p>	<p>Sertisseuses, autoclaves</p>