

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



CRENEAUX PORTEURS DU SECTEUR SECONDAIRE



CRENEAU PORTEUR : FABRICATION DE KETCHUP

TABLE DES MATIERES

1.APERÇU SUR LE SECTEUR	3
1.1.Secteur d’approvisionnement.....	3
1.1.1.La production mondiale de tomate (matière première de base du Ketchup)3	
1.1.2.La production mondiale de Ketchup	4
1.1.3.La Production locale de tomate	5
1.2.La transformation de la tomate industrielle au Sénégal.....	5
2.ASPECTS PHYSIQUES ET TECHNIQUES	6
2.1.Conditions requises pour la production	6
2.2.Lieu d’implantation	6
2.3.Capacité de production	6
3.ASPECTS REGLEMENTAIRES ET INSTITUTIONNELS	7
3.1.Réglementation intérieure en vigueur	7
3.2.Les structures d’appui du secteur.....	7
4.ASPECTS ENVIRONNEMENTAUX	8
4.1.Conditions d'installation.....	8
4.2.Normes de qualité	8
5.ASPECTS ECONOMIQUES ET COMMERCIAUX	9
5.1.Le marché national et international	9
5.1.1.Principales caractéristiques de la demande.....	9
5.1.2.Principales caractéristiques de l’offre.....	10
5.3.Potentiel de développement du marche local	11
6.INVESTISSEMENTS NECESSAIRES	12
6.1.Projet type de production de tomates Ketchup.....	12
6.2.Compte d’exploitation prévisionnelle	13
6.3.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

Les tomates en confiture ou Ketchup sont utilisées comme ingrédient pour de nombreuses préparations (pâtes, pizza, sauces, hot dog...) ou comme sauce tomates pour les plats cuisinés.

La Tomate Ketchup est une sauce composée principalement de concentré de tomates (*lycopersicum esculentum*), additionné de vinaigre, de sucre, de sel et d'ingrédients aromatiques et leurs extraits tels oignons, épices et les additifs autorisés.

Le Sénégal est l'un des rares pays d'Afrique de l'Ouest doté d'une industrie de tomate de conserve. Introduite en 1969 dans la vallée du fleuve Sénégal, la culture irriguée de la tomate a connu une progression assez lente au cours des quinze premières années, avant de connaître son apogée en 1991 avec une production de tomates fraîches estimée à 81 000 tonnes. Le marché national en double concentré était alors satisfait à 100 % à partir des 105 000 tonnes de tomates transformées dans les deux usines de la région de Saint-Louis.

1.1.Secteur d'approvisionnement

1.1.1 . La production mondiale de tomate (matière première de base du Ketchup)

La Chine est de loin le premier producteur mondial avec un peu plus du quart du total (33,6 millions de tonnes), production destinée essentiellement (environ 85 %) au marché intérieur pour la consommation en frais ⁶⁹. Elle est suivie par cinq pays -produisant plus de 5 millions de tonnes : les États-Unis, la Turquie, l'Inde, l'Égypte, l'Italie et l'Iran. 80 % de la production mondiale de tomate sont fournies par 16 pays. Considérée globalement, l'Union européenne se placerait au deuxième rang avec 12,5 % de la production mondiale (15,8 millions de tonnes), dont l'Italie assure près de 40 %, et les quatre pays méditerranéens produisant plus de 1 Mt (dans l'ordre : Italie, Espagne, Grèce et Portugal) plus des trois quarts (76,8 %).

Sur la période 1961-2007, la production mondiale a été multipliée par près de 4, passant de 27,6 à 102,2 millions de tonnes, soit un taux de croissance annuelle moyen de 3,36 %. Cette évolution a été particulièrement forte en Asie, ainsi la Chine a multiplié sa production par 7 dans la même période, l'Inde par 18,5.

En 2009, la Chine s'est imposée encore comme un acteur incontournable en terme de

production de tomates fraîches destinées à la transformation. Elle se hisse au rang du second pays producteur derrière la Californie mais surtout comme le premier pays exportateur mondial de produits dérivés.

La première entreprise mondiale qui transforme environ 3 millions de tonnes de tomates fraîches est californienne (Morning Star) les seconde et troisième sont chinoises et transforment plus de 6 millions de tonnes de tomates fraîches (14 à 15 % de la production mondiale). La première entreprise européenne, se situe au 9ème rang mondial avec un peu moins de 600.000 tonnes.

1.1.2 La production mondiale de Ketchup

La production mondiale de ketchup représente 25 des 100 millions de tonnes de tomates transformées annuellement au plan mondial. Elle est dominée par trois grands spécialiste du ketchup : Heinz, Amora, Campbel (*Source : Journal du Net (Benchmark Group ,www.journaldunet.com/0201/020117 tomato.shtml (17-01-2002))*) qui domine le marché des exportations.

Pays exportateurs de tomates ketchup

Exportateurs	valeur exportée en 2008	valeur exportée en 2009
'Pays-Bas	133 666 505 000 F	138 239 060 000 F
'Etats-Unis d'Amérique	92 260 025 000 F	107 843 785 000 F
'Italie	77 232 360 000 F	80 542 075 000 F
'Allemagne	41 793 585 000 F	46 484 695 000 F
'Espagne	63 899 835 000 F	36 034 170 000 F
'Belgique	30 401 170 000 F	32 812 880 000 F
'Canada	32 317 045 000 F	28 466 300 000 F
'Pologne	13 143 885 000 F	18 402 880 000 F
'Royaume-Uni	13 367 240 000 F	15 036 180 000 F
'Portugal	14 195 815 000 F	14 518 730 000 F
'Turquie	10 349 000 000 F	12 315 310 000 F
'République tchèque	8 556 920 000 F	8 699 710 000 F
'Monde	657 625 240 000 F	654 937 775 000 F

(Source Comtrade 2011)

1.1.3 . La Production locale de tomate

Au Sénégal, la production annuelle de tomates au Sénégal est d'environ 150.000 tonnes de tomates fraîches dont le 1/3 est collecté par la SOCAS. L'exportation des Grands Domaines du Sénégal est d'environ 6.000 tonnes de tomates cerise (small fry). Les données macroéconomiques présentent de réelles potentialités en matière de disponibilité de la matière première pour mettre en place une unité de fabrication de ketchup.

Production et données brutes : Campagne 2009/2010

Spéculation/Zone	Dagana	Podor	Total
Tomate Superficie (ha)	2 500 ha	1 745 ha	4 245 ha
Tomate Production (tonne)	87 500 T	61 075 T	148 575 T

(Source SAED Bilan 2010)

1.2 La transformation de la tomate industrielle au Sénégal

Le leader principal depuis plusieurs décennies est la SOCAS suivi d'AGROLINE qui s'est récemment installé dans le secteur.

Les capacités (totales) installées de transformation industrielle de la tomate par les différentes unités existantes nécessitent aujourd'hui un approvisionnement en tomates fraîches de l'ordre de 120.000 à 150.000 tonnes de tomate fraîche par saison contre une production dans l'ensemble de la vallée du Fleuve estimée à 140.000 tonnes dont 69 000 tonnes seulement sont absorbées. Pour cette raison, des pertes de 15% sont constatées faute de transformation. Cependant, la sous-utilisation des capacités agro-industrielles est un autre facteur du potentiel de croissance de ce marché.

❖ La production de Ketchup

Elle est assurée par une seule entreprise dont la production est très insignifiante par rapport à la demande et aux importations (voir marché). La matière première existe en quantité importante du fait d'un accroissement de la production de tomates ces dernières années.

Bilan des campagnes de production de tomates

Campagne	TOMATE INDUSTRIELLE		
	Superficie (ha)	Rendement (kg/Ha)	Production (tonne)
2004/05	4 474	18 216	81 500
2005/06	2 600	40 000	104 000
2006/07	3 000	40 000	120 000
2007/08	2 595	32 408	84 100
2008/2009	ND	ND	112 407

Source : Ministère de l'Agriculture / DAPS et Direction de l'horticulture,

2 ASPECTS PHYSIQUES ET TECHNIQUES

2.1 Conditions requises pour la production

2.1.1 Les principaux équipements

Les principaux équipements nécessaires pour l'exploitation d'une unité de séchage de tomate au soleil sont :

- ❖ une laveuse de tomate
- ❖ une chaîne de triage de tomate pour éliminer les tomates de mauvaises qualités (cette opération se fait manuellement)
- ❖ une machine pour couper longitudinalement les tomates en deux (cette opération peut se faire manuellement)
- ❖ des caisses de ramassage en plastique
- ❖ des treillis et des filets à noeuds fins pour l'exposition des tomates au soleil
- ❖ deux chambres frigorifiques, un four de séchage
- ❖ un bâtiment de 400 m² couverts
- ❖ un séchoir à air chaud pour éliminer l'humidité de lavage

2.1.2 Descriptif du ketchup

Le ketchup est une sauce plus équilibrée. La composition pour 100g de matière sèche d'un ketchup de grande marque est de 1 g de protéines, 25 g de glucides, et des traces de lipides. Toutefois certaines recettes contiennent beaucoup plus de lipides.

Le ketchup est très utilisé avec les frites, un aliment ayant trop de graisses et souvent trop salé. La présence de vinaigre et de beaucoup de sucre, rend normalement inutile l'utilisation de conservateurs additionnels. La couleur de la tomate suffit à colorer le produit. Le produit est conditionné à chaud, assurant l'absence de germes dans le produit avant sa première ouverture. Elle se conserve bien (au froid ou en pots stérilisés) grâce à son acidité.

Le Ketchup est donc un produit riche en tomates, peu calorique et 0% de m.g. (*Anonyme 2008*) :

Par portion de 10ml : 12 kcal (100g = 107 kcal)

Protéines : 0.1g

Glucides : 2.7g

Lipides : < 0.1g

2.2 Lieu d'implantation

Il est proposé d'installer deux (2) unités de production de ketchup dont une dans la zone des Niayes et une autre dans la région de Saint Louis où la production de tomates industrielles est plus disponible.

2.3 Capacité de production

Considérant le caractère hautement périssable de la tomate industrielle (matière première de base) et la très courte saison (période de disponibilité), il est proposé une capacité de 95 000 kg par unité et par an.

3 ASPECTS REGLEMENTAIRES ET INSTITUTIONNELS

3.1 Réglementation intérieure en vigueur

Aucune réglementation n'est exigée pour la transformation des tomates en ketchup, cependant il faut une autorisation FRA délivrée par les services du Ministère du Commerce. La nomenclature classe les produits de tomates séchées en :

Nomenclature des produits de l'UEMOA

Code produit	Libellé produit
20.02.10.00.00	- Tomates, entières ou en morceaux
20.02.90.10.10	-- Concentrés de tomates non détail
20.01.10.00.00	Tomates préparées ou conservées autrement qu'au vinaigre ou à l'acide acétique:

(Source: Commission de l'UEMOA)

3.2 Les structures d'appui du secteur

3.2.1 Structures administratives

La filière bénéficie des soutiens divers parvenant du secteur public, du secteur financier, des ONG, bayeurs de fonds, parmi d'autres. Ces structures d'appui offrent les services divers à la filière et sont représentés par les organisations ci-dessous :

- La Direction de la Protection des Végétaux (DPV),
- ISRA : Institut Sénégalais de Recherche Agricole
- ITA : Institut de Technologie Alimentaire
- L'ANCAR ; Agence Nationale de Conseil Agricole et Rural

3.2.2 Structures de développement et partenaires techniques:

- Enterprises work;
- PCE/USAID

3.2.3 Structures professionnelles

- Association des Unions Maraîchères des Niayes (AUMN) : Siège à GOROM-RUFISQUE
- Comité de Concertation de la Tomate Industrielle : Siège à DAGANA

4 ASPECTS ENVIRONNEMENTAUX

4.1 Conditions d'installation

Une industrie agroalimentaire de transformation de tomates doit, avant son installation, disposer du certificat de conformité environnementale.

Si la production tourne entre 1 tonne/jour à 50 tonnes/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 production est supérieure à 50 tonnes, une étude d'impact est requise.

La gestion des déchets et des résidus émis par les différentes machines doit être assurée de manière rationnelle pour le respect strict des normes environnementales. Les installations d'aspiration sont obligatoires et doivent être conforme aux normes (gestion des flux par la marche en avant entre autres).

❖ Les machines sont généralement équipées de mécanismes de sécurité et de prise de terre.

❖ L'installation électrique doit être conforme aux normes de sécurité.

4.2 Normes de qualité

La teneur minimale en extrait sec de tomate est 6 %. La Tomate Ketchup ne peut contenir d'autres fruits et légumes. Le vinaigre est défini dans la norme CEN EN 13188 (Août 2000). L'utilisation de colorants n'est pas autorisé pour les sauces à base de tomates selon la Directive 94/36/CE (référence:FIC Europe c/o AGEF, sept 2006).

Additifs

Les additifs autorisés sont ceux repris dans les directives du Parlement et du Conseil de l'Union Européenne, à savoir (référence:FIC Europe c/o AGEF, sept 2006) :

Tomate Ketchup (référence:FIC Europe c/o AGEF, sept 2006).

✓ Directive 94/36/CE du Parlement européen et du Conseil, du 30 juin 1994, concernant les colorants destinés à être employés dans les denrées alimentaires (Journal Officiel n° L 237 du 10/09/1994),

✓ Directive 94/35/CE du Parlement européen et du Conseil, du 30 juin 1994, concernant les édulcorants destinés à être employés dans les denrées alimentaires (Journal Officiel n° L 237 du 10/09/1994).

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.

❖ NS 03-007.-Etiquetage des alimentaires préemballées.- 2005.-5p

❖ NS 03-019.-Radioactivité - Taux d'éléments radioactifs admissibles dans les denrées alimentaires.-1989.-1p

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 du contrôle de la qualité et de la répression des fraudes. 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).

5 ASPECTS ECONOMIQUES ET COMMERCIAUX

5.1 Le marché national et international

5.1.1 Principales caractéristiques de la demande

En plus du concentré de tomates disponibles au niveau de tout le circuit de commercialisation le marché domestique pourra aussi s'intéresser aux tomates en jus ou ketchup très demandées dans la restauration rapide en milieu urbain, il existe une demande surtout dans la restauration (fast food, hôtel) une demande solvable pour la consommation locale. Cette demande est récente, et constatée ces dernières années. Selon les distributeurs **en milieu urbain, la ville de Dakar consomme du jus de tomates, du ketchups, et tomates séchées en poudre disponible** dans la plupart des supermarchés, superettes, ou libres-services.

5.1.2 Le marché international

Chaque année, près de 650 millions de bouteilles de ketchup Heinz sont vendues dans le monde. Les deux principaux distributeurs commerciaux de ketchup aux États-Unis sont : H. J. Heinz Company (sous la marque Heinz). Inventée en 1875, cette sauce tomate a fait le succès du groupe et sa notoriété. L'autre est ConAgra (sous la marque Hunt's). On vend environ 25 millions de tonnes de ketchup sur 100 millions de tonnes annuelles que représente le marché mondial de la tomate et il est réparti sur 70 pays. HEINZ. après avoir été leader incontesté sur le marché du ketchup (25 à 50% de parts de marché depuis plusieurs années, l'entreprise doit faire face à l'arrivée d'Amora sur ce marché.

5.1.3 La demande du marché au Sénégal

Le ketchup est très populaire au Sénégal. Il est considéré par certains consommateurs comme un produit de luxe. Les restaurants, hôtels, fast food et familles moyennement et très aisés l'utilisent pour relever le goût de certains plats cuisinés. **La demande est estimée à, environ 1000 à 1500 tonnes par an.** Au Sénégal l'offre provient à presque 99% des importations comme l'indique les tableaux ci-dessous.

Importations de Ketchup au Sénégal (source : ANSD-Sénégal)

Origine (Pays)	Année 2008	
	Valeur (FCFA)	Quantité (kg)
France	101 642 126 F	160 812 kg
Belgique –Luxembourg	946 621 F	3 041 kg
Italie	24 521 255 F	66 191 kg
Portugal	247 394 F	744 kg
Espagne	18 859 971 F	47 949 kg
Malte	1 536 158 F	1 279 kg
Maroc	20 725 985 F	46 652 kg
Liban	24 944 482 F	72 270 kg
Emirats Arabe-Unie	23 276 819 F	43 411 kg
Bangladesh	140 654 F	204 kg
Chine	35 009 398 F	118 633 kg
Total	355 850 833 F	561 186 kg

(Source ANSD/Comtrade 2010)

5.2 .Principales caractéristiques de l'offre

Pour faire face aux importations en provenance de différents pays, la production locale peut bien se positionner comme alternative du fait des gains de compétitivité qu'elle peut dégager.

Importations de Ketchup au Sénégal par provenance

Origine (Pays)	Année 2009	
	Valeur (FCFA)	Quantité (kg)
France	60 404 537 F	89 370 kg
Italie	41 356 647 F	1 455 kg
Espagne	22 913 017 F	62 952 kg
Malte	2 342 518 F	2 441 kg
Turquie	7 673 648 F	26 310 kg
Maroc	24 880 530 F	91 438 kg
Brésil	4 473 575 F	11 220 kg
Liban	21 513 359 F	88 418 kg
Arabie Saoudite	2 837 333 F	2 050 kg
Emirats Arabe-Unie	26 157 193 F	53 351 kg
Inde	4 862 443 F	16 204 kg
Chine	15 406 958 F	34 543 kg
Total	198 443 244 F	483 165 kg

(Source ANSD 2010)

La filière de transformation industrielle des tomates a une marge de progression importante en terme de compétitivité en améliorant les aspects qualitatif et quantitatif par une sélection des semences et techniques culturales pour de bons rendements.

La valeur ajoutée du sous-secteur tomate prend différentes formes à des étapes différentes le long de la chaîne de valeur notamment :

- (i) Valeur ajoutée des tomates brutes à livrer aux usines pour les producteurs;
- (ii). Valeur ajoutée à travers la transformation des tomates en concentré destiné au marché local; mais aussi pour le jus et ketchup.

Liste des industriels du secteur de la tomate

Sociétés	Origine des capitaux	Produits	Marchés
SOCAS	France	Tomate d'industrie, haricot vert	Local, export
AGROVAL	France	Tomate d'industrie, maïs doux	Local, export
Camelo	Espagne	Tomate d'industrie, Maïs doux	Local, export
GDS	France	Tomate cerise, haricot vert,	Export CEE

Il n'y a une seule entreprise locale qui fabrique du ketchup à très faible quantité et ses produits ne sont presque pas visible sur le marché.

5.3 Potentiel de développement du marché local

L'importance des pertes post récolte en tomate fraîche constatée annuellement et imputables à la périssabilité de cette denrées, à la sous utilisation des capacités de transformation offrent une opportunité d'installer des unités de fabrication de ketchup, ceci d'autant plus que presque toute la demande locale est satisfaite par les importations. Considérant aussi que cette demande existe dans les pays limitrophes du Sénégal où l'on constate l'absence d'unités de production de ketchup, l'exportation de ce produit dans la sous région est évidente et justifie encore l'opportunité d'installer d'unités de fabrication de ketchup au Sénégal.

Conditions de succès

- Installation de l'unité à proximité des zones de production
- Disponibilité eau et électricité et d'un fonds de roulement important
- Disponibilité emballage attractif
- Exploitation de l'unité pendant la saison des tomates

Conditions d'échec

- Indisponibilité d'emballages pour ketchup
- Fonds de roulement indisponible pour achat matières premières

6 INVESTISSEMENTS NECESSAIRES

6.1 Projet type de production de tomates Ketchup

Les investissements de l'unité peuvent comprendre **deux (02)** éléments essentiels :

- ❖ un bâtiment pour la préparation et le conditionnement des produits
- ❖ les équipements du séchoir

6.1.1 Investissement à réaliser

❖ Equipements de fabrication de tomate Ketchup

Procédé	Equipement
Pesée	Bascule
Triage	Table de triage
Lavage	Bac en alu ou inox
Broyage	Broyeur à peigne
Préchauffage	thermo break
Raffinage	Passoire raffineuse
Concentration	Boule de concentration double effet et chaudière à eau
Pasteurisation	Pasteurisateur tubulaire
Préparation addition ingrédients	Cuve en inox
Conditionnement	Conditionneuse produit liquide

❖ Construction

Désignation	Coût
Surface totale des locaux : 300 m ² (acquisition terrain et aménagements)	15 000 00 F
Local technique comprenant : - une salle de travail (10 x 8 = 80 m ²) - un local de stockage de produits finis (4 x 4 = 16m ²)	21 250 000 F
1 Chambre froide (25 tonnes)	18 500 000 F
- 5 bureaux (directeur, technicien, commercial, achats, secrétariat : 5x4 x 3 = 60m ²) - un local de gardiennage (3 x 3 = 9m ²) - un bloc sanitaire (2[2 x 1,25] = 5 m ²)	
Total	54 750 000 F

❖ Equipement de production

Désignation	Nombre	Montant (FCFA)
Ligne complète de production de tomate ketchup	1	395 000 000 F
Frais de montage		7 900 000 F

❖ **Equipements électriques**

Désignation	Nombre	Puissance	Montant (FCFA)
Poste de transformation électrique (aérien) :	1	70 kva	8 500 000 F
Chaudière à vapeur	1	1 600 kg/h	15 000 000 F
Groupe électrogène	1	50 kva	8 500 000 F
Total Investissement			4270 000 F

6.1.2 . Charges de charges d'exploitation

Désignation	Quantité (kg)	Prix unitaire (FCFA/kg)	Montant (FCFA)
Tomates fraîches	72 000(*)	100 F	7 200 000 F
Sel, vinaigre, sucre, épices		3 250 000 F	3 250 000 F
Bouteille plastique 25 cl	390 000	150 F	58 500 000 F
Caisses en carton de 30 unités	13 000	500 F	6 500 000 F
Etiquette	381 000	15 F	5 715 000 F
Electricité	28 800 kwh	175 F	5 040 000 F
Gasoil	5 000 litres	750 F	3 750 000 F
Eau	10 800 m3	500 F	5 400 000 F
Téléphone			800 000 F
Total Charges variables			86 075 000 F
Salaires et charges sociales			32 325 000 F
Autres charges (formation,promotion)			3 550 000 F
Amortissement			42 700 000 F
Frais Financiers			4 500 000 F
Total Charges fixes			83 075 000 F
Montant charges			169 750 000 F

6.2 Compte d'exploitation prévisionnelle

6.2.1 Chiffre d'affaires

Hypothèse : Production annuelle de ketchup : 9 500 kg

Désignation	Quantité produite (nbre unités)	Prix unitaire (FCFA)	Montant (FCFA)
Bouteille de ketchup de 25 cl	38 000	850 F	3230 000 F

6.2.2 Compte d'exploitation prévisionnel

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

Rubriques	Année 1	Année 2
Chiffre d'affaires	323 000 000 F	355 300 000 F
TOTAL des produits	323 000 000 F	355 300 000 F
CHARGES		
Matières premières	7 200 000 F	7 920 000 F
Matières consommables	73 965 000 F	8 1 361 500 F
Autres services consommés (eau, électricité,gasoil...)	14 900 000 F	15 347 000 F
Charges & Pertes diverses	3 550 000 F	3 656 500 F
Frais de personnel	32 325 000 F	33 294 750 F
Amortissements	58 748 333 F	58 748 333 F
Frais financiers	5 412 949 F	3 805 639 F
TOTAL des charges	196 101 282 F	204 133 723 F
RESULTAT avant impôt	126 898 718 F	151 166 277 F
Impôt sur les bénéfices	42 299 573 F	50 388 759 F
RESULTAT NET	84 599 145 F	100 777 518 F
CASH FLOW	143 347 479 F	159 5 852 F

6.3 Rentabilité financière

	Ratio
Ratio du retour sur investissement ROI:	2an et 9 mois
Rentabilité exploitation	26,19%
Taux de rentabilité interne (TRI) sur 4 ans	19%

7. ANALYSE DE L'ATTRACTIVITE ET DE LA FAISABILITE DU CRENEAU
Secteur secondaire : Transformation Fruits et Légumes
PRODUCTION DE KETCHUP

Données de référence activités BDEF 2010						
	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 : SONIA - SARL (STE NOUVELLE D'INDUSTRIE ALIMENTAIRE)						
	2007	2008	2009			
Chiffres d'Affaires en millions de F	2 029	2 583	3 751			
Taux de croissance du CA		27%	45%			
Part des exportations en % CA						
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

FOURNISSEURS EQUIPEMENTS

CONSTRUCTEURS

Ligne complète de fabrication de ketchup

Henri BIAUGEAUD S.A
26 rue Tabuteau
BP 236 – 78532 BUC CEDEX- France
Tel : 00 33 1 39 56 13 45
Email : biaugeaud@wanadoo.fr
Site web : www.biaugeaud.com

GROUPE ACTINI

Parc de Montigny -79500 EVIAN
Tel : 33 4 50 83 19 59
Email : actini@actini.com
Site web : www .ACTINI.com

MANZANI COMACO

Via Paradigma 94A
43100 Parma – Italie
Tel : + 0521 277 111
Fax : + 0521 260 243

Fournisseurs Emballages

Bouteilles pour ketchup
SIMPA
Km 15 route de Rufisque
SENEGAL
Tel : 33 834 39 39

Caisses en Carton pour transport ketchup
LA ROCHETTE
Km 13 route de Rufisque
Dakar
SENEGAL