

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



**CRENEAU PORTEUR : FABRICATION DE MACEDOINE DE LEGUMES**



*Macédoine de légumes préparée artisanalement*

## TABLE DES MATIERES

<b>1.APERÇU SUR LE SECTEUR.....</b>	<b>3</b>
1.1. Production et producteurs de Macédoine de légumes.....	3
1.2. Les niveaux de production de la macédoine.....	4
<b>2.ASPECTS PHYSIQUES ET TECHNIQUES .....</b>	<b>5</b>
<b>3.ASPECTS REGLEMENTAIRES ET INSTITUTIONNELS .....</b>	<b>7</b>
3.1. Réglementation intérieure en vigueur.....	7
3.2. Les structures d'appui du secteur .....	7
3.2.1.Structures administratives.....	7
3.2.2.Structures professionnelles .....	7
<b>4.ASPECTS ENVIRONNEMENTAUX.....</b>	<b>8</b>
4.1.Conditions d'installation .....	8
4.2. Normes .....	8
<b>5.ASPECTS ECONOMIQUES ET COMMERCIAUX.....</b>	<b>9</b>
5.1.Principales caractéristiques de la demande .....	9
5.2.Principales caractéristiques de l'offre .....	9
5.3.Potentiel de développement du marché local .....	9
<b>6.INVESTISSEMENTS NECESSAIRES .....</b>	<b>10</b>
6.1.Compte d'exploitation prévisionnelle .....	14
6.2.Rentabilité financière.....	14
<b>7.ANALYSE DE L'ATTRACTIVITE ET DE LA FAISABILITE DU CRENEAU.....</b>	<b>15</b>
<b>8.CONTACTS ET SOURCES D'INFORMATION .....</b>	<b>16</b>

## 1 .APERÇU SUR LE SECTEUR

Au Sénégal, la macédoine est un produit composé de petits morceaux cubiques de trois légumes crus : le haricot vert, la carotte et le navet. Elle est rentre dans la préparation de plats cuisinés à base de riz et de viandes (rouge et blanc).

Le haricot vert est un légume cultivé dans la zone des Niayes (régions de Dakar et Thiès) et dans la région du Fleuve. Sa production ne cesse d'augmenter d'année en année. Les variétés les plus connues sont le haricot vert bobby et le haricot vert filet. La plus grande partie de la production est exportée en Europe à l'état frais où il s'est bien positionné grâce au respect des normes de qualité imposées. Il en résulte qu'une autre partie constituée par le surplus de production et les écarts de tri (dans les centres de conditionnement) est vendue en vrac sur le marché local.

Par ailleurs, le haricot vert en association avec la carotte et le navet est très consommé au Sénégal. Il rentre dans la composition et préparation de certains produits locaux à base de riz (blanc ou à la tomate), de viande et poulet notamment. Il sert à améliorer la présentation par son incorporation sous forme de petits morceaux. Ce produit est utilisé quotidiennement dans les ménages et très souvent à l'occasion de plusieurs cérémonies familiales : mariage, baptême, décès, magals de Touba gamous de Tivaouane, Pire, Ndiassane, retour de pèlerinage à la Mecque.

### Industries de transformation des légumes 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)

Cette activité pourrait convenir aux Jeunes Promoteurs Economiques débutants qui voudraient se lancer dans les affaires et acquérir une certaine expérience dans les réalités du milieu industriel.

### 1.1 . Production et producteurs de Macédoine de légumes

Les productions horticoles de la campagne 2009/2010 ont dépassé celles de 2008/2009. Sur des superficies globales de 36 600 ha contre 32 000 ha en 2008, soit un accroissement de 4 600 ha (+14,38 %), la production des fruits et

légumes est de 750 000 tonnes (555 000 tonnes de légumes et 195 000 tonnes de fruits) en 2009 contre 680 000 tonnes (500 000 tonnes de légumes et 180 000 tonnes de fruits) en 2008, soit un accroissement de 70 000 tonnes en valeur absolue et de 10,29 % en valeur relative.

La Grande offensive agricole pour la nourriture et l'abondance (GOANA) dont les besoins financiers est d'environ 344 milliards de francs CFA est un projet très cher au chef de l'Etat (pour arriver à l'autosuffisance alimentaire au Sénégal) qui a fortement contribué à l'augmentation de la production horticole composée de denrées périssables et dont il urge de mettre en place des structures de conservation et de transformation en d'autres produits. Le Sénégal avait besoin de pas moins de « 344,7 milliards de FCFA (524,2 millions d'euros) » pour réaliser le projet GOANA. Le tableau sectoriel ci-dessous donne la production des légumes entrant dans la composition de la macédoine.

### Production de légumes pour produire du macédoine au Sénégal

	Superficie ha	Rendement (tonne/ha)	Production en 2008 (tonne)	Production en 2009 (tonne)
Haricot vert	1 200	10	10 000	13 000
Carotte	388	24	7 800	5 960
Autres légumes (dont navet)	2 220	14	16 000	24 615

(Source : étude (CT/CNA 2009))

L'unité s'approvisionnera auprès des producteurs de haricot vert, des maraichers et des centres de conditionnement installés dans les zones de production. Pour garantir la fourniture régulière en légumes, il est proposé la signature d'un contrat de livraison entre l'unité et certains producteurs.

#### 1.2 . Les niveaux de production de la macédoine

Le haricot vert est un produit saisonnier et qui est récolté de Janvier à Avril. Il est proposé la préparation 1000 kg/jour pour une durée de 5 mois pendant 6 jours /semaine ce qui représente 150 tonnes de produits/an, soit une production de 7,5 tonnes / jour.

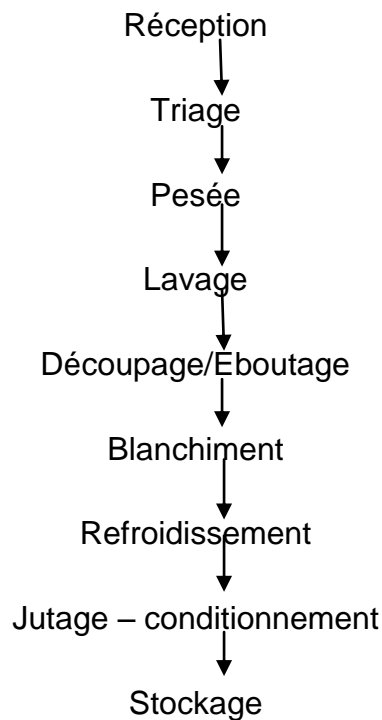
Il est proposé d'installer plusieurs unités identiques dans les deux principales régions du Sénégal (zones des Niayes / Dakar et Saint Louis) où la production de haricot vert est la plus abondante et pratiquée.

## 2 .ASPECTS PHYSIQUES ET TECHNIQUES

### 2.1 .Présentation du produit

Pour des raisons technologiques et de disponibilité locale d'emballages, la macédoine sera conditionnée dans des sachets plastiques rigides résistants à la chaleur du type doypack contenant de la saumure dans les formats 250 g et 1 kg.

### 2.2 .Technologie Diagramme de fabrication de macédoine.



(Fiche Technique ITA)

### 2.3 . Description des opérations (procédé de fabrication)

**Le triage** : c'est l'opération qui consiste à enlever les feuilles, brindilles, tiges et haricots défectueux pour ne retenir que ceux qui sont sains et aptes aux différents traitements.

**Pesée** : la pesée du poids de haricot est indispensable, elle permet de calculer le prix de revient du produit fini.

**Le lavage** : les haricots sains sont lavés à l'eau ordinaire pour enlever toutes les souillures et saletés pouvant affecter la qualité ultérieure du produit fini.

**Découpage** : c'est une opération très déterminante du processus de fabrication. Il s'agit de couper les haricots en morceaux de 1,5 à 2 cm d'arête. Cette forme est celle préférée par les ménages et les autres utilisateurs (restaurants).

**Eboutage** : pour le haricot destiné à la conserve les légumes sont éboulés (découpage des 2 bouts pointus)

**Blanchiment** : les légumes découpés en morceaux sont trempés pendant 3 minutes environ dans de l'eau chaude préchauffée à 80°C, ceci en vue de préserver la couleur des produits et de les ramollir, de prévenir les réactions enzymatiques.

### **Le refroidissement**

Tous les légumes blanchis sont ensuite refroidis pour freiner la pénétration de la chaleur des produits et éviter leur cuisson.

### **Jutage**

C'est l'opération qui consiste à verser la saumure vinaigrée dans les sachets contenant déjà les légumes. Cette opération assez délicate doit être effectuée avec soin car le liquide de remplissage est à 100 – 110°C. En effet, la saumure doit être préalablement bouillie pour éliminer l'air qu'elle contient.

### **Pasteurisation**

Après conditionnement, les sachets de conserves sont pasteurisés en vue de détruire les microorganismes pathogènes susceptibles d'altérer les produits. Effectué à 80 – 85 °C pendant 15 à 20 minutes.

### **Stockage**

Les produits finis sont refroidis une dernière fois à l'eau ordinaire puis stockés après leur rangement dans des caisses en carton.

## **2.4 .Composition du produit à fabriquer**

Haricot vert	: 50%
Carotte	: 30%
Navet	: 20%
Saumure	: vinaigre, sel, eau

### 3 .ASPECTS REGLEMENTAIRES ET INSTITUTIONNELS

#### 3.1 . Réglementation intérieure en vigueur

La nomenclature classe les produits de conserves de légumes se décline en :

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:
20.05.10.00.00	- légumes homogénéisés
20.05.40.00.00	- Haricots ( <i>Vigna spp.</i> , <i>Phaseolus spp.</i> ):
20.06.00.00.00	Légumes, fruits, écorces de fruits et autres parties de plantes, confits au sucre (égouttés, glacés ou cristallisés).

(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
- ❖ **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), sans oublier le secteur informel de l'alimentation de rue (SIAR) et l'artisanat alimentaire 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. Il n'y a pas de normes proposées par l'ASN (Association Sénégalaise de Normalisation).



## 5 .ASPECTS ECONOMIQUES ET COMMERCIAUX

### 5.1 . Principales caractéristiques de la demande

Selon l'étude sur les ménages réalisée en 2004 par l'ANSD, le nombre de ménages au Sénégal est de 1 075 103 dont 504 850 en milieu urbain et 571 253 en milieu rural. Si la consommation est de 0,5kg/an/ménages en milieu urbain, les besoins seraient de 252 tonnes par an.

Au niveau des cérémonies religieuses les plus grandes (magals de Touba, Darou Mousty, Porokhane, gamous de Tivaouane, Pire, Ndiassane,...), les manifestations durent au moins 2 jours durant lesquels des repas à base de riz à la viande sont servis. Le nombre pèlerins est estimé à 10 000 pour les plus petites et entre 850 000 à 1 000 000 voir 1 500 000 pour les plus grandes. L'emploi de macédoine pour garnir les plats cuisinés estimée à 150 tonnes/an. Le tableau ci-dessous donne les estimations du marché de la macédoine.

<b>Demandeur</b>	<b>Demande en macédoine (tonne/an)</b>
Ménages (urbain et rural)	250
Restaurants sénégalais	10
Cérémonies familiales ((baptême, mariage, décès,))	25
Cérémonies religieuses (gamous, magals, pèlerinage)	150
<b>Total</b>	<b>435</b>

### 5.2.Principales caractéristiques de l'offre

L'offre locale provient essentiellement des marchés de quartier où certains vendeurs de légumes préparent au jour le jour des petits sachets de macédoine d'environ 50 à 100g vendus aux femmes. Il n'existe au Sénégal aucune unité du type artisanale ou industrielle fabriquant de la macédoine de légumes.

Face à cette forte demande plusieurs vendeurs de légumes proposent au marché, des sachets ou sont mélangés le haricot vert, la carotte et le navet, mélange dénommé localement « macédoine » et préparée dans des conditions peu hygiéniques. A l'opposé, les familles et organisateurs de cérémonies religieuses qui en ont besoin (en grande quantité) lors de ces manifestations familiales mettent beaucoup de temps à la préparer. Ainsi, au regard des grands besoins et des conditions pénibles de préparation domestique, la mise en place d'unités de fabrication de macédoine (mélange de haricot vert, carotte, navet) est une opportunité pour satisfaire cette demande.

### 5.3.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.

## 6 . INVESTISSEMENTS NECESSAIRES

### 6.1 .Conception de l'unité

L'unité comprendra les locaux suivants :

- une salle de travail (6 x 8 = 48 m<sup>2</sup>)
- un local de stockage de produits finis (4 x 4 = 16m<sup>2</sup>)
- un local de stockage de matières premières (4 x 4 = 16m<sup>2</sup>)
- un bureau pour la gestion (4 x 3 = 12m<sup>2</sup>)
- un local de gardiennage (3 x 3 = 9m<sup>2</sup>)
- un bloc sanitaire (2[2 x 1,25] = 5 m<sup>2</sup>)
- Surface (utile) totale = 106m<sup>2</sup>
- Surface nécessaire : 130m<sup>2</sup>

### 6.2.Equipement

Equipements	Quantité	
Table de découpage des haricots 2 x 1,5 m	2	
Table de conditionnement 1,50 x 100 m	2	
Tabouret (08)	8	
Bascule de 150 kg	1	
Balance chinoise 0 x 20 kg	2	
Lavabos – accessoires	2	
Réservoir d'eau en pvc de 1 000 l	2	
Cuves de lavage	2	
Couteaux en inox	20	
Louches en inox	4	
Cageot pvc de 25 kg	20	
Plateau de découpage en pvc	12	
Couteaux économiques	12	
Seaux en pvc + couvercle de 10 l	10	
Bassines en pvc de 25 30 l	10	
Bassines en pvc de 40 l	6	
Chaudière	1	
Blouses + foulards	16	
Tripates (brûleur à gaz) complet	4	
Casserole en inox avec couvercle	5	
Agitateurs en bois	6	
Pots gradués en pvc de 1 l	5	
Passoires en pvc	10	
Gants	20	
Eprouvette de 2 000 l	1	
Thermomètre gradué (0 - 160°C)	2	
Marmite à double fond (100-150 l)	1	
<b>Coût Estimatif équipement</b>		<b>7 074 500 F</b>

### 6.3 Chiffre d'affaires

Hypothèse: Il s'agit de la fabrication de deux formats seulement de macédoine imputable à la disponibilité d'emballage souple de faible capacité résistant à la chaleur (sachet de 250 g et de 1 litre).

Désignation	Quantité produite (nombre d'unités)	Prix unitaire (FCFA)	Montant (FCFA)
Macédoine 250 g	120 000	275	33 000 000 F
Macédoine 1 kg	20 000	1100	22 000 000 F
<b>Total</b>			<b>55 000 000 F</b>

### 6.4 Charges d'exploitation

#### Matières premières

Désignation	Quantité de (kg)	Prix unitaire (FCFA/kg)	Nombre de régulateur 10A
Haricot vert	25 000	100	2 500 000 F
Carotte	15 000	125	1 875 000 F
Navet	10 000	125	1 250 000 F
<b>Total</b>	<b>25 000</b>		<b>5 625 000 F</b>

#### Matières consommables

Désignation	Quantité	Prix unitaire (FCFA/kg)	Coût (FCFA)
Sel	200 kg	1000	200 000 F
Vinaigre	525 litres	475	250 000 F
Eau	1000 m3	550	550 000 F
<b>Total</b>			<b>1 000 000 F</b>

#### Energie

Désignation	Consommation	Prix unitaire (FCFA)	Coût (FCFA)
Electricité	9570 kwh	125	1 196 250 F
Gaz butane	150 bles 5 kg	3 850	577 500 F
Gasoil	500 litres	715	3 57 500 F
<b>Total</b>			<b>2 131 250 F</b>

**Emballage**

Désignation	Quantité	Prix unitaire (FCFA/kg)	Coût (FCFA)
Sachet 250 g	120 000	20	2 400 000 F
Sachet 1 kg	20 000	75	1 500 000 F
Caisse en carton sachets 250 g x 30 u.	4000	200	800 000 F
Caisse en carton sachets 1 kg x10	2000	300	600 000 F
<b>Total</b>			<b>5 300 000 F</b>

**Moyens de transport : 1 voitures** Pick up double cabine : 11 000 000 FCFA

**Personnel**

- Gérant (1)
- Un technicien chef de production (1)
- Ouvriers (4)
- Responsable approvisionnement (1)
- Responsable commercial (1)
- Chauffeur (1)

**Charges salariales**

Désignation	Coût
Total (hors charges sociales)	<b>11 200 000 F</b>

**Groupe électrogène**

Désignation	Coût FCFA
puissance : 15 kw / 0,8 = 20 kva Type : gasoil Tension : 220/380V 50hz Ampérage : 30-35A	<b>5 300 000 F</b>

**Autres charges**

Désignation	Coût FCFA
Frais de formation (par l'ITA)	850 000
Frais de promotion	500 000
Divers imprévus	250 000
<b>Total</b>	<b>1 600 000 F</b>

Charges diverses			1 600 000 F
Frais de promotion	1	500 000	
Divers	1	1 100 000	
<b>Autres services consommés (électricité, eau, gasoil)</b>			<b>2 377 500 F</b>

### Détail des Investissements

Rubrique	Prix unitaire	Quantité	Montant
<b>Frais préliminaires</b>			<b>1 500 000 F</b>
Frais de 1 <sup>er</sup> établissements	500 000 F		
Voirie & réseaux divers	1 000 000 F		
<b>Terrain, Aménagements, Constructions</b>			<b>12 600 000 F</b>
Bâtiment	11 700 000 F		
Réseau électrique PTE,GE	600 000 F		
Installation équipement	300 000 F		
<b>Matériel d'exploitation</b>			<b>12 374 500 F</b>
Equipements			
Équipement de production	12 374 500 F	1	
Total :			
<b>Matériel de transport</b>			<b>11 000 000 F</b>
Voiture pickup double cabine	11 000 000 F	1	
<b>Mobilier &amp; Matériel de bureau</b>			<b>1 300 000 F</b>
Bureaux	200 000 F	1	
Fauteuils & Chaises (kit)	100 000 F	1	
Fournitures bureau+mat informatique	1 000 000 F	1	
<b>MONTANT DE L'INVESTISSEMENT:</b>			<b>38 774 500 F</b>

	Prix unitaire	Quantité	
<b>1.7 Besoins en fonds de roulement</b>			<b>3 680 000 F</b>
Personnel / 1 mois	935 000 F	2	
Emballage	445 000 F	2	
Electricité, eau, téléphone	250 000 F	2	
matières consommables	85 000 F	2	
Autres charges	125 000 F	2	
<b>Montant global de l'investissement</b>			<b>42 454 500 F</b>

<b>Amortissement des investissements</b>				
			Montant amortissement	
Désignation	Valeur origine	taux	année 1 à 3	année 4 & 5
Frais préliminaires	1 750 000	33%	583 000	
Aménagements, Constructions	12 600 000	10,00%	1 260 000	1 260 000
Matériel d'exploitation	12 374 500	10,00%	1 237 450	1 237 450
Matériel de transport	11 000 000	20,00%	2 200 000	2 200 000
Mobilier & Matériel de bureau	1 300 000	20,00%	260 000	260 000
<b>T O T A L:</b>	<b>39 024 500</b>		<b>5 540 450</b>	<b>4 957 450</b>

### 6.5 Compte d'exploitation prévisionnelle

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

	Montant
<b>PRODUIT</b>	
Vente produits	<b>55 000 000 F</b>
Charges variables	<b>19 633 750 F</b>
Charges fixes	<b>16 740 450 F</b>
<b>REVENU BRUT D'EXPLOITATION</b>	<b>18 625 800 F</b>
Impôts	4 656 450 F
<b>REVENU NET D'EXPLOITATION</b>	13 969 350 F
<b>CASH FLOW</b>	<b>19 509 800 F</b>

### 6.6 Rentabilité financière

	Ratio
Ratio du retour sur investissement ROI:	<b>1 an 9 mois</b>
Rentabilité exploitation	<b>25,39%</b>
Taux de rentabilité interne (TRI)	<b>80,72%</b>

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

### Secteur secondaire : Transformation Fruits et Légumes

### FABRICATION DE MACEDOINE DE LEGUMES

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	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%			
<b>Résultats Appréciation Créneau</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	
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>	<i>Très faible</i>	<i>faible</i>	<i>Moyen</i>	<i>Important</i>	<i>Très important</i>
Niveau de valorisation et gamme de produits						
	<i>Possibilités d'exportation</i>	<i>Très faible</i>	<i>faible</i>	<i>Moyen</i>	<i>Important</i>	<i>Très important</i>
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>	<i>Très faible</i>	<i>Faible</i>	<i>Moyen</i>	<i>Important</i>	<i>Très important</i>
Les possibilités d'innovation, connaissance technologique ?						
	<i>Apport au développement des régions</i>	<i>Très faible</i>	<i>faible</i>	<i>Moyen</i>	<i>Important</i>	<i>Très important</i>
Apport au développement local ou régional						

## 8. CONTACTS ET SOURCES D'INFORMATION

### ADRESSES FOURNISSEURS EQUIPEMENTS

#### **Marmites à double cuve et petite chaudière :**

Henri Biaugeaud, 26 rue Tabuteau-BP 236 BUC Cedex, France- Tel : 33 0 139 56 13 45 ; email : [biaugeaud@wanadoo.fr](mailto:biaugeaud@wanadoo.fr)

Thimonnier, 11 avenue de la paix-69650 saint germain du mont d'or-tel : 33 0 472 08 19 19

Email : [info@thimonier.com](mailto:info@thimonier.com)

#### **Assistance Technique :**

Institut de Technologie Alimentaire, Hann Maristes Dakar SENEGAL- Tel : 33 859 07 07