



CRENEAUX PORTEURS DU SECTEUR SECONDAIRE



VALORISATION DES MANGUES PAR SECHAGE A KOLDA ET A ZIGUINCHOR

TABLE DES MATIERES

1.APERÇU SUR LE SECTEUR.....	3
1.1.Production et producteurs de mangues séchées.....	4
1.1.2.Disponibilité locale ou Importations	4
1.1.2.1.Disponibilités locales	4
1.1.2.2.Valeurs des Exportations.....	5
1.2.La destination des produits	5
2.ASPECTS PHYSIQUES ET TECHNIQUES.....	7
2.1.Conditions requises pour la production.....	7
2.1.2.Les principaux équipements	7
2.1.3.Descriptif pour les mangues séchées	7
2.1.4.Le processus de production de mangues séchés.....	7
2.2.Les méthodes de séchage à travers les équipements conçu localement	8
3.ASPECTS REGLEMENTAIRES ET INSTITUTIONNELS.....	9
3.1.Réglementation intérieure en vigueur	9
3.2.Les structures d'appui du secteur	9
3.2.2.Structures administratives	9
3.2.3.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
5.1.2.Principales caractéristiques de la demande	11
5.1.3.Principales caractéristiques de l'offre	11
5.2.Potentiel de développement du marche local	12
6.INVESTISSEMENTS NECESSAIRES	13
6.1.Projet type de production de mangues séchées	13
6.2.Prix de revient.....	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

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. Et il arrive même dans certaines zones du sud une surproduction qui faute de transformation, pourrait au niveau des vergers. L'opportunité de les sécher constitue donc une aubaine pour les producteurs surtout de mangues de la Casamance et de Kolda.

Les mangues séchées sont utilisées comme aliment et collations dans la restauration surtout hôtelière et sont consommées avec ou sans additifs. Les mangues avant d'être séchées sont lavées et coupées longitudinalement en morceaux puis sont sur des claies de séchage. Après séchage au niveau des fours solaire ou à gaz et ils sont conditionnés en sachets.

Il existe une demande croissante pour l'exportation de mangues séchées (mangues et bananes). L'évolution remarquable de la production et des exportations en témoigne. Toutefois cette activité doit être mieux encadrée et mieux structurée aux niveaux des techniques de séchage, de l'hygiène, des conditions de stockage et de la qualité, afin de poursuivre l'évolution positive et conquérir de nouveaux marchés à l'exportation.

* les marchés cibles sont les pays du bassin Méditerranéen (Italie, France, Espagne) et certains pays européens (USA, Allemagne) où des traditions de consommation et d'utilisation de mangues séchées existent.

* le séchage de mangues exige un climat chaud à fort ensoleillement, beaucoup de main d'oeuvre et une production importante de mangues de saison. Ces conditions existent en Tunisie qui pourrait devenir un site privilégié de production de mangues séchées. Toutefois pour faciliter le développement de cette activité il est primordial de l'organiser et de recourir au partenariat avec des entreprises étrangères spécialisées dans la valorisation et la commercialisation des mangues séchées.

Liste des pays importateurs de mangues séchés en valeur

Importateurs de Mangues séchées	valeur importée en 2007	valeur importée en 2008	valeur importée en 2009
'Allemagne	87 553 850 000 F	78 835 800 000 F	nd
'Etats-Unis d'Amérique	74 618 255 000 F	74 456 470 000 F	nd
'Royaume-Uni	90 414 890 000 F	76 327 805 000 F	nd
'France	38 471 425 000 F	35 489 865 000 F	nd
'Italie	21 791 850 000 F	20 650 840 000 F	nd
'Japon	20 128 805 000 F	21 779 405 000 F	nd
Total Importations	785 982 970 000 F	805 351 320 000 F	nd

(Source Comtrade CCI 2010)

1.1 .Production et producteurs de mangues séchées

1.1.1. La transformation « industrielle »

Elle nécessite des investissements relativement importants, en raison d'un contenu technologique dans les procédés (même avec technologies simples comme dans le cas de mangues séchées et des exigences de volume pour pouvoir répondre à la demande des créneaux porteurs.

Malgré les faibles volumes exportés qui sont passés à 18 tonnes en 2009, la part du Sénégal sur ce marché de mangues séchées est infime, des niches peuvent être trouvées pour ces importations européennes.

La marge de progression est donc importante non seulement en termes de volumes mais aussi en termes de pays à approvisionner.

Production des matières premières locales

La capacité de transformation industrielle nécessite aujourd'hui un approvisionnement en mangues fraîches par campagne pour atteindre une masse critique, ce qui est le cas actuellement la production de mangues fraîches est de 122.000 tonnes dont une bonne partie subit un pourrissement estimée aux alentours de 15%, ce qui constitue une perte les producteurs. Cette sous-utilisation des capacités agro-industrielles par la transformation, est un autre facteur du potentiel de croissance de ce marché.

1.1.2 Disponibilité locale ou Importations

Les zones de production de mangues sont localisées dans les différentes régions, et la région naturelle de la Casamance recèle une quantité importante de mangues qui peuvent faire l'objet d'une valorisation par le séchage des surplus qui pourrissent en l'état.

1.1.2.1 Disponibilités locales

Pour les productions fruitières les quantités disponibles sont issues pour la plupart au niveau des vergers fruitiers des zones suivants :

1) Les régions de Ziguinchor et Kolda : ces deux régions sont les plus importantes régions fruitières du pays. Elles sont caractérisées par une importante production de mangues. La production d'ananas, de papaye et d'avocat se développe. Ces régions sont aussi les premières productrices de mangues.

2) La région de Thiès et Dakar : deuxième région productrice après la Casamance avec environ 10 % à 15% de la production nationale, elle est surtout spécialisée dans les productions d'agrumes et de mangues.

Les statistiques des produits enregistrées se présentent comme suit :

Production de Mangues (réalisations des dernières années)

	2 004	2 005	2 006	2 007	2008
	PROD (T)	PROD (T)	PROD (T)	PROD (T)	PROD (T)
Bananes	22 932	26 317	30 000	20 000	30 000
Agrumes	24 350	35 500	39 000	30 000	30 000

Source : Direction de l'Horticulture * : estimation

1.1.2.2 Valeurs des Exportations**L'offre des exportations en mangues séchées est en stagnation**

En 2009, le marché européen représentait toutes origines confondues 55 000 tonnes soit une valeur CIF de 1,22 milliards d'euros. La part du Sénégal dans ce marché est infime même si les disponibilités en matières premières dans plusieurs zones du pays, prédispose le Sénégal d'avantages comparatifs pour augmenter la production et exporter vers l'UE et les USA une plus grande quantité.

Valeur des exportations de mangues séchées

Exportation de Mangues séchées	valeur exportée en 2007	valeur exportée en 2008	valeur exportée en 2009
Mangues et autres parties comestibles de plantes, autrement préparés.	265 000 F	41 584 122 F	8 752 274 F
Mangues séchés,(0801 à 0806 exclus);mélanges de mangues du chapitre	5 806 968 F	3 787 220 F	2 723 345 F

(Source ANSD/Douanes 2010)

Le Sénégal peut conquérir des parts du marché d'exportation en améliorant le système de production et de transformation pour plus de traçabilité, associé à une politique de promotion des exportations. Ceci constitue une approche pouvant changer la forme du secteur, augmenter les revenus des producteurs et les autres acteurs de la chaîne de valeur

1.2 La destination des produits

Le développement du marché de la mangue séchée dans le Nord entre dans la demande globale tendant au :

- Développement de la mangue séchée (créneau de transformation et pour la consommation finale) ;
- Développement de la production d'autres dérivés de la mangue : différents types produits de l'industrie de transformation sur des marchés d'exportation (jus, poudre de la mangue séchée etc.).

Marchés de destination pour les mangues séchés

Les produits seront destinés pour les marchés d'exportation (EU et éventuellement Amérique du Nord), ces produits de cette catégorie sont à forte valeur ajoutée, nécessitent une technicité post-récolte exigeante et sont souvent exportés en formats pre-pack.

Marchés de niche (importants) à l'exportation pour l'industrie agro-alimentaire de transformation en Europe et en Amérique du Nord (AGOA);

- ❖ Marchés de niche (plus restreints) sur le marché local et export pour des produits destinés aux réseaux de distribution pour la consommation (mangues séchées) jus de mangues.
- ❖ Niveau de transformation sur place à déterminer selon le cahier des charges du client sur le marché cible (dépendant du procédé industriel ou du créneau de distribution) ;
- ❖ Potentiel d'offre compétitive étroitement lié à la capacité de respecter des cahiers de charges stricts avec une structure de coûts compétitive (capacité de production à un coût compétitif).

2 . ASPECTS PHYSIQUES ET TECHNIQUES

2.1 .Conditions requises pour la production

La disponibilité en matière première est donc requise avant toute production. Cependant une bonne maîtrise des techniques de transformation est à promouvoir afin de maintenir un niveau satisfaisant de rendement matière à la transformation.

2.1.2 .Les principaux équipements

Les principaux équipements nécessaires pour l'exploitation d'une unité de séchage de mangues sont :

- ❖ une laveuse de mangues
- ❖ une chaîne de triage de mangues pour éliminer les mangues de mauvaises qualités (cette opération se fait manuellement)
- ❖ une machine pour couper longitudinalement les mangues en deux (cette opération peut se faire manuellement)
- ❖ des caisses de ramassage en plastique
- ❖ des treillis et des filets à noeuds finis pour l'exposition des mangues 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

2.1.3 . Descriptif pour les mangues séchées

Il s'agit de mangues ou d'autres mangues en tranches séchées dans des fours à gaz, conditionnées sans additifs ni agents de conservation dans des sachets en plastique et proposés dans des formats prêts à la consommation.

Pour l'emballage, il faudrait prévoir des caisses en carton d'une contenance de 5 à 10kg L'approvisionnement en mangues fraîche se fera directement auprès de producteurs. Un gros effort est à fournir à ce niveau. Car la réussite d'une usine de transformation dépend énormément de la capacité d'acheter des mangues bruts de qualité.

Taux moyen de rendement entre la matière première et le produit fin.

Produits	Quantité total du produit fini par cycle de production	
	Quantité Fruit frais	Production fruit séché
mangues fraîches	100 kg de pulpe de mangue	15 kg de mangues séchées

(Source FAO)

2.1.4 . Le processus de production de mangues séchés

Pesée

La pesée est indispensable pour le calcul économique. Elle permet de déterminer le rendement et le rapport de séchage.

Nettoyage et conditionnement de la matière première : Lavage à l'eau javellisée à raison de 3 à 5 gouttes par litre, Epluchage/dénoyautage/découpage en tranche de 1 à 5mm d'épaisseur

Opérations de transformation :

- ❖ Température : 70-80⁰ C pendant 20h;
- ❖ taux d'humidité du produit fini 14-15% ;
- ❖ Quantité d'énergie utilisée : 12kg de gaz butane

Conditionnement

Après refroidissement, les morceaux doivent être conditionnés dans des sachets imperméables à l'humidité et aux gaz surtout l'oxygène ou en présence d'absorbants d'oxygène et d'humidité.

Emballage

Les mangues séchées doivent être conditionnées de façon à assurer une protection convenable du produit.

Les sachets dow pack barquettes. Ces derniers modes de conditionnement offrent l'avantage de donner un meilleur aspect au produit. Néanmoins, le coût unitaire de ces emballages reste élevé et n'est pas toujours accessible aux transformateurs.

Les sachets plastics de 100g, 200g, 500g et 1kg peuvent aussi être utilisés.

Stockage

Le stockage doit être se faire dans un magasin aéré exempt de rongeurs et d'insectes. Il faut mettre les sachets de mangues séchées dans des caisses en carton.

2.2 .Les méthodes de séchage à travers les équipements conçu localement

Pour des raisons pratiques et pour optimiser, régulariser la production, il est proposé un choix en deux méthodes de séchage, utilisant 2 formes de séchoirs :

- ❖ un séchoir solaire avec appoint en gaz qui permet de profiter de l'énergie solaire;
- ❖ un séchoir à gaz pour assurer la production en hivernage qui coïncide d'ailleurs avec la saison des mangues séchées.

Le séchoir solaire avec appoint en gaz butane

Le séchoir solaire est composé d'un capteur et d'une cabine ayant la largeur du capteur qui est constitué par un ensemble de cadres rectangulaires en bois sur lesquels sont fixées des pièces en verre transparent sur les 2 côtés latéraux et sur la face exposée directement au soleil.

La capacité du séchoir est de 160 kg de mangues séchés frais par batch. La durée effective du séchage est de 20 heures.

Technique de séchage au soleil

Les mangues, après réception, sont lavées pour en garantir l'hygiène, puis triées manuellement pour éliminer celles de mauvaise qualité. Après, les mangues sont coupées en deux (manuellement ou par une machine automatique) puis mises à sécher. Un contrôle de qualité est effectué sur place pour s'assurer de l'absence de micro-organismes et de corps étrangers.

3 . ASPECTS REGLEMENTAIRES ET INSTITUTIONNELS

3.1 .Réglementation intérieure en vigueur

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

Nomenclature des produits de l'UEMOA

Code produit	Libellé produit
20.02.90.10.10	Mangues préparées ou conservés secs :
20.01.10.00.00	Mangues 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

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

- La production de mangues séchées de qualité ;
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

L'Association des Présidents des Conseils Ruraux (APCR) ;

Les Agences Régionales de Développement (ARD) ;

3.2.3 Structures professionnelles

❖ Association des Unions Maraîchères des Niayes (AUMN) : Siège à Gorom-Rufisque

❖ Organisation Nationale des Producteurs Exportateurs du Sénégal (ONAPES) à Dakar

❖ Sénégalaise de Produits d'Exportation et de Services (SEPAS) Siège à Dakar

4 . ASPECTS ENVIRONNEMENTAUX

4.1 . Conditions d'installation

Une industrie agroalimentaire de transformation de mangues séchées 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

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

5.1.2 Principales caractéristiques de la demande

Il existe une demande surtout dans la restauration touristique, comme amuse-gueule au niveau des hôtels ne 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 des mangues séchées qu'on peut trouver** dans la plupart des supermarchés, superettes, ou libres-services en format sachets.

La demande intérieure en mangue se situe à 101.000 tonnes/an, dont juste 100 T pour les produits issus de la valorisation de la mangue (confiture et mangue séchée), pour les exportations en 2010 la quantité est de 3 493 tonnes (Douanes 2011).

5.1.3 Principales caractéristiques de l'offre

Type	Principales caractéristiques de l'offre												
Offre pour l'exportation	<p>Une croissance de +33% est à escompter sur le marché mondial sur la période 2005-2015. Une place importante sera dévolue à la mangue, l'ananas, la papaye et l'avocat. La part du Sénégal dans ce marché est infime (voir les exportations ci-dessous) même si les disponibilités en mangues dans plusieurs zones du pays surtout dans la région sud, prédispose le Sénégal d'avantages comparatifs pour augmenter la production et exporter vers l'UE et les USA une plus grande quantité.</p> <p style="text-align: center;">Valeur des exportations de mangues séchées</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th>Libellé produit</th> <th>Tonnage exporté en 2007</th> <th>Tonnage importé en 2008</th> <th>Tonnage importé en 2009</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Mangues et autres parties comestibles de plantes, autrement préparés.</td> <td style="text-align: center;">265 000</td> <td style="text-align: center;">41 584 122</td> <td style="text-align: center;">8 752 274</td> </tr> <tr> <td>Mangues séchés,(0801 à 0806 exclus);mélanges de mangues du chapitre</td> <td style="text-align: center;">5 806 968</td> <td style="text-align: center;">3 787 220</td> <td style="text-align: center;">2 723 345</td> </tr> </tbody> </table> <p>(Source ANSD 2010)</p>	Libellé produit	Tonnage exporté en 2007	Tonnage importé en 2008	Tonnage importé en 2009	Mangues et autres parties comestibles de plantes, autrement préparés.	265 000	41 584 122	8 752 274	Mangues séchés,(0801 à 0806 exclus);mélanges de mangues du chapitre	5 806 968	3 787 220	2 723 345
Libellé produit	Tonnage exporté en 2007	Tonnage importé en 2008	Tonnage importé en 2009										
Mangues et autres parties comestibles de plantes, autrement préparés.	265 000	41 584 122	8 752 274										
Mangues séchés,(0801 à 0806 exclus);mélanges de mangues du chapitre	5 806 968	3 787 220	2 723 345										
Production et valeur ajoutée.	<p>L'offre et marché de la transformation</p> <p>Le Sénégal est un grand producteur de mangues frais mais un modeste producteur de mangues séchées (environs 100 tonnes) par an. En attendant d'autres investisseurs pour la mise en place d'unité industrielle pour l'exportation en Europe de mangues séchés quelques expérience sont tentées au Sud (Kolda et Ziguinchor).et dans les Niayes (GIE Ndamlo qui est maintenant à l'arrêt) pour transformer la mangue en mangues séchés. Le potentiel énorme de valorisation des mangues frais du Sénégal est loin d'être atteint de même que celui de la fabrication de ses dérivés ; or la relance de la production passe nécessairement par l'accueil de nouveaux acteurs industriels et agro-industriels dans la filière.</p>												

5.2 .Potentiel de développement du marché local

Le développement du marché de la mangue séchée entre dans la demande globale tendant au :

- ❖ **Développement de la mangue séchée (créneau de transformation et pour la consommation finale) ;**
- ❖ **Développement de la production d'autres dérivés de la mangue : différents types produits de l'industrie de transformation sur des marchés d'exportation (poudre et mangues séchées etc.).**

L'Europe est un marché porteur, en croissance et sur lequel le Sénégal occupe une faible part en termes de volume, de pays ciblés, de gamme de produits offerts et de périodes d'approvisionnement. Cependant il existe certaines niches à explorer :

- Le « **marché Solidaire** » en Suisse qui est un marché spécifique des produits tropicaux importés par des centrales d'achat en Europe sur la base d'un cahier de charges. Leurs cibles constituent d'une manière générale les différents points d'achat permettant de joindre les consommateurs qui jusque là portent leurs choix sur les mangues séchées, de qualité supérieure et de meilleure présentation.
- Les **Pays-Bas** jouent un rôle important dans le commerce des produits séchés et transformés tropicaux. En effet, ils importent de grandes quantités par voie maritime, les produits sont ensuite redistribués sur les autres marchés européens. L'accès à ces marchés passe par des transitaires qui travaillent sous la commande de courtiers importateurs, de grossistes ou de transformateurs.

Mais il faut des préalables aux potentiels investisseurs que sont :

- ❖ une maîtrise des approvisionnements
- ❖ une amélioration des conditions de transport des produits primaires
- ❖ une mise à niveau des unités de fabrication
- ❖ l'avènement d'un nouveau concept d'emballage
- ❖ un choix raisonné de marchés cibles en fonction de la gamme offerte
- ❖ une écoute active des clients sur le marché mondial non conventionnel et les marchés émergents d'Afrique.

6 . INVESTISSEMENTS NECESSAIRES

6.1 .Projet type de production de mangues séchées

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

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

6.1.2 .Equipements à acquérir

Equipements	Quantité	Total
Construction	1	15 000 000 F
Séchoir capable de recevoir 2 chariots	1	15 000 000 F
Matériel de lavage, triage, filets pour le séchage	1	12 840 000 F
Chambre réfrigérée avec un poste transformateur	1	5 350 000 F
Camionnette	1	5 350 000 F
Total d'investissements		53 540 000 F

6.1.3.Chiffre d'affaires

Les données pour la production sont estimées en fonction de :

- ❖ La capacité de séchage de l'unité est fixée à 1000 tonnes de mangues frais par saison. Cette capacité peut être augmentée facilement en ajoutant d'autres filets de séchage.
- ❖ Sachant que le rendement est de 1/15, c'est à dire pour produire 1kg de mangues séchées il faut 15kg de mangues fraîches. Le kilogramme de mangues séchées conditionnées en vrac dans des sachets de 1 kg coûte 3000 F.CFA pièce et dans des sachets de 100 g, de 150 g et de 200 g à 3500 F.CFA.
- ❖ Le chiffre d'affaires prévisionnel serait de **201 000 000 F/an.**

6.2 .Prix de revient

La structure des dépenses d'exploitation (charges fixes et charges variables) pour le traitement de mangues séchées peut être estimée à :

charges	Montant
Charges variables :	
Achat et transport de 1 000 tonnes de mangues fraîches (80 F/kg)	80 000 000 F
Recharges de 1 000 bouteilles de gaz	6 000 000 F
Eau et électricité (100 000 F/mois)	1 200 000 F
Main d'œuvre (ouvriers)	6 000 000 F
Frais réparation et entretien	2 400 000 F
Emballage	48 000 000 F
Total Charges variables	143 600 000 F
Salaires 850 000 F/Mois	10 200 000 F
Amortissement Equipements	10 708 000 F
Frais Financiers	2 500 000 F
Total charges fixes :	23 408 000 F
Total Charges	167 008 000 F
Vente de 67 000 kg de mangue séchée	201 000 000 F
Marge Brute	57 400 000 F
Taux marge	28%
SEUIL DE RENTABILITE	27 866 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	201 000 000 F
Sous total	
Charges variables	143 600 000 F
Charges fixes	23 408 000 F
REVENU BRUT D'EXPLOITATION	33 992 000 F
Impôts	8 498 000 F
REVENU NET D'EXPLOITATION	25 494 000 F
CASH FLOW	36 202 000 F

6.4 . Rentabilité financière

	Ratio
Ratio du retour sur investissement ROI:	1 an 4 mois
Rentabilité exploitation	12%
Taux de rentabilité interne (TRI)	46%

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

Secteur secondaire : Transformation Mangues et Légumes SECHAGE DES MANGUES

Données de référence activités BDEF 2010			
INDUSTRIES TRANSFORMATION MANGUES	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 : PAS DE SUCESS STORY			
	2007	2008	2009
Chiffres d'Affaires en millions de F			
Taux de croissance du CA			
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 DE SECHAGE

❖ **ATIE PROCESS**

Séchoir de mangues ou légumes

Z.I. de la Plaine Basse - Les Etangs du Thoré - R.N. 112

81660 BOUT PONT DE L'ARN

Tél. : 33 (0)5 63.61.80.22

Fax : 33 (0)5 63.98.65.21

E-mail : atie@atieprocess.com

Internet : www.atieprocess.com

❖ **DESHYDR'ALP**

Séchoir de mangues ou légumes

296, Chemin de la Cassine

73000 CHAMBÉRY

Tél./Fax : 33 (0) 4 79.70.08.75