

Objet :

Il s'agit de la création d'une unité de :
«Production et conditionnement de tomates sèches».

Selon les statistiques ci-après de l'« I.N.S. » (Les « stat-2008 » suivront), la progression en quantité et valeurs des exportations tunisiennes sont remarquables (+ de à). Le marché « Italien » est preneur.

Evolution des exportations de tomate séchée (Quantités en tonnes et Valeurs en MTND)									
Année	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008
Quantité exportée	250	333	516	608	1161	1077	1329	1813	suivra
Valeur des exportations	661	958	2003	2405	4560	4176	4972	7130	suivra

Nous proposons une fiche projet pour une unité qui traite 1 500 tonnes de tomates fraîches pendant la saison (mi-juin à mi-octobre), soit une production d'environ 150 tonnes de tomates séchées (10% compte tenu du taux d'extrait et des rendements). La place visée serait d'environ +8% du volume actuel des exportations.

I-) Terrain et constructions:

- Bâtiment industriel : Terrain de 3500 m2 dont 800 m2 couverts.

II-) Equipements nécessaires :

Les équipements nécessaires pour cette unité sont les suivants :

- 1 chaîne de triage
- 1 laveuse
- 1 machine de découpe des tomates
- 1 unité de déshydratation osmotique
- 1 séchoir industriel
- Chambres à froides
- Chariot élévateur et transpalettes
- Transformateur électrique
- Balance de pesage
- Equipements informatiques
- Logiciels
- Moyen de transport utilitaire

Fournisseurs d'équipements :

- ARBOR Technologies (France)

III-) Emploi :

Une telle unité emploie (pendant la saison de 3 à 4 mois) :

- 1 directeur, 3 administratifs, 1 financier, et 2 commerciaux.
- 1 chef d'usine,
- 1 chef de poste, 8 techniciens et 2 ouvriers / poste soit 3 chefs de poste, 24 techniciens et 6 ouvriers en trois (3) postes.

Soit au total : 41 personnes.

Compte tenu de l'aspect saisonnier, l'effectif travaillera 90 à 120 jours / an.

IV-) Matières premières et consommables :

- Tomates
- Sel (pour la déshydratation osmotique)
- Huile d'olive (pour la conservation)
- Eau, vapeur d'eau et électricité.
- Emballages en plastique, en carton, et en en bocaux de verre.

V-) Capacité de production :

Nous considérons une unité d'une capacité de traitement d'environ 1 500 tonnes de tomates fraîches pendant la saison. Compte tenu du taux d'extrait et des rendements, l'unité produirait environ 150 tonnes de tomates sèches pendant la saison (environ +10%).

VI-) Process de fabrication :

- 1- Triage des tomates
- 2- Lavage des tomates
- 3- Découpe des tomates
- 4- Déshydratation osmotique des tomates.

Cette étape préliminaire avant séchage a pour objet :

- l'accélération de la cinétique du séchage (20 fois plus rapide après déshydratation osmotique)
- préserve la dégradation des caroténoïdes, donc de la couleur des tomates.
- 5- rinçage
- 6- séchage industriel
- 7- conditionnement

VII-) Le marché et la clientèle :

- La production de tomates séchées est destinée à hauteur de 100% à l'export (Italie, France, Allemagne). L'Italie serait la destination principale.

VIII-) Produits / Prix :

Selon les statistiques de l'I.N.S., le prix de vente moyen à l'export est de 4.000 dinars / Kg.

Le chiffre d'affaires serait d'environ 4.000 dinars/kg * 1 50 000 kg = 600 000 dinars / an.

Le prix moyen à l'achat serait de 0.100 dinars / Kg, soit des achats en tomates fraîches de l'ordre de 0.100 dinars * 1 500 000 kg = 150 000 dinars.

Les emballages «Plastiques, cartons, bocaux de verre » coûteraient 40 000 dinars environ.

IX-) Schéma des investissements :

Schéma d'Investissements et de Financement			
Investissements	Montants	Financement	Montant
Terrain	En location à 2 000 dinars / mois	Capital (40%)	240 000
Génie Civil		CMT (60%)	350 000
Aménagement	20 000		
Equipements industriels	363 000		
Equipements informatiques	7 000		
Logiciels	10 000		
Chariot élévateur et transpalettes	45 000		
Matériel utilitaire de transport	25 000		
F.A.D. et A.T. au Démarrage	70 000		
Fonds de roulement	50 000		
Total :	590 000		590 000

X-) Exploitation prévisionnelle et rentabilité :

Exploitations prévisionnelles						
Désignation	Année 1	Année 2	Année 3	Année 4	Année 5	Année 6
C.A. Export	570 000	598 500	628 425	659 846	692 839	727 480
Chiffre d'Affaires (Dinars)	570 000	598 500	628 425	659 846	692 839	727 480
Achats d'Approvisionnements Consommés	239 400	251 370	263 939	277 135	290 992	305 542
Marge sur coût matière	330 600	347 130	364 487	382 711	401 846	421 939
Charges de Personnel	81 496	85 571	89 849	94 342	99 059	104 012
Dotations aux Amortissements et aux Provisions	99 450	99 450	99 450	70 450	70 450	56 450
Autres Charges d'Exploitation (Y compris loyers)	75 300	77 865	80 558	83 386	86 355	89 473
Total des charges d'exploitation	495 646	514 256	533 796	525 313	546 857	555 477
Résultat d'Exploitation	74 354	84 244	94 629	134 533	145 982	172 004
Charges financières nettes (Tenant compte d'un CMT d'investissement = 350 000 dinars)	38 337	33 856	28 330	22 711	17 173	12 036
Résultat des activités ordinaires Avant Impôt	36 017	50 388	66 299	111 822	128 809	159 968
Impôts sur les bénéfices	0	5 039	6 630	11 182	12 881	15 997
Résultat Net de l'Exercice	36 017	45 349	59 669	100 640	115 928	143 971
Cash-Flow	135 467	144 799	159 119	171 090	186 378	200 421

Le taux de rentabilité interne (T.R.I.) serait à 19 % compte tenu du tableau précédent d'exploitations prévisionnelles.

Le « Pay-back » (actualisé ; Taux = 9.5%) est de 4 ans et 6 mois.

XI-) Conseils :

- Il est conseillé de réaliser le projet dans une zone d'avantages fiscaux et financiers, près d'une zone agricole de production de tomates.
- Il est conseillé d'œuvrer avec un partenaire européen pour la commercialisation des tomates séchées.
- Utiliser l'unité pour le séchage d'autres légumes et fruits (piments rouges, aubergines, raisins, figues et abricots..)