

Objet :

Il s'agit de la création d'une unité de :
«Fabrication de pâtes de poisson et notamment d'anchois».

Comparativement au Maroc et au Portugal, la Tunisie est peu présente au niveau des exportations des produits de pêche valorisés. La France, le Royaume-Uni, l'Allemagne et l'Italie constituent des marchés-clés à l'exportation d'autant plus que la Tunisie est en sous exploitation de certaines catégories de richesses maritimes.

En effet, le prélèvement en Anchois est de 500 tonnes/an soit 8% uniquement des stocks annuels exploitables qui sont estimés à 6 000 tonnes.

Nous nous intéressons à une unité de valorisation de 150 tonnes d'anchois/ an en pâtes d'anchois.

I-) Terrain et constructions:

- Bâtiment industriel : Terrain de 1 500 m² dont 1 000 m² couverts.

II-) Equipements nécessaires :

Les équipements nécessaires pour cette unité sont les suivants :

- 1 chaîne de triage
- 1 laveuse
- 1 table d'étêtage et d'éviscération
- 1 unité de hachage
- 1 malaxeur
- 1 extrudeuse
- 1 Chambre à froid
- Chariot élévateur et transpalettes
- Transformateur électrique
- Balance de pesage
- Equipements informatiques
- Logiciels
- Camionnette frigorifique

Fournisseurs d'équipements :

- K+G WETTER (Allemagne) ; Henri BIAUGAUD (France)

III-) Emploi :

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

- 1 directeur, 2 administratifs, 1 financier, et 1 commercial.
- 1 chef d'usine,
- 1 chef de poste, 4 techniciens et 3 ouvriers / poste soit 3 chefs de poste, 12 techniciens et 9 ouvriers en trois (3) postes.
Soit au total : 30 personnes (environ).

Compte tenu de l'aspect saisonnier, l'effectif travaillera environ 90j/an.

IV-) Matières premières et consommables :

- Anchois
- Sel, huile d'olive, eau, colorants, antioxydants et arômes.
- Emballages en plastique, en bocaux de verre, et en carton.

V-) Capacité de production :

Nous considérons une unité d'une capacité de traitement d'environ 150 tonnes d'anchois frais pendant la saison.

VI-) Process de fabrication :

Après triage, lavage, ététagage, éviscération, le process comprend le hachage et l'homogénéisation des muscles de poisson, l'ajout de sel au mélange et de tout ou quelques uns des ingrédients tels que l'eau, des hydrocolloïdes, des fibres, divers sels, des colorants, antioxydants et arômes. L'homogénéisation prend jusqu'à 15 minutes. Le maintien se fait à une température inférieure à 15 °C.

La pâte obtenue est extrudée pour obtenir les formes et les dimensions d'un filet naturel d'anchois en salaison. La gélification est réalisée au froid et les filets sont salés en surface de façon à obtenir une proportion en sel de 5 à 20% en poids.

Le maintien se fait à une température entre 10 et 20°C.

VII-) Le marché et la clientèle :

- La production de pâtes d'anchois est destinée à hauteur de 100% à l'export (Italie, France, Allemagne, Royaume unis et marché ibérique).

VIII-) Produits / Prix :

Selon nos investigations, le prix de vente moyen à l'export est de 8.000 dinars / Kg.
Le chiffre d'affaires serait d'environ 8.000 dinars/kg * 1 50 000 kg = 1 200 000 dinars / an.

Le prix moyen à l'achat des anchois serait de 3 à 4 dinars / Kg. Les achats de matières premières et consommables (anchois, huile d'olives, sels et adjuvants, emballages) seraient à environ 60 à 65% du niveau du chiffre d'affaires.

IX-) Schéma des investissements :

Schéma d'Investissements et de Financement			
Investissements	Montants	Financement	Montant
Terrain	En location à 1500 dinars / mois	Capital (40%)	220 000
Génie Civil		CMT(60%)	320 000
Aménagement	20 000		
Equipements industriels	268 000		
Equipements informatiques	7 000		
Logiciels	10 000		
Chariot élévateur et transpalettes	45 000		
Matériel utilitaire de transport	70 000		
F.A.D. et A.T. au Démarrage	70 000		
Fonds de roulement	50 000		
Total :	540 000		540 000

X-) Exploitation prévisionnelle et rentabilité :

Exploitations prévisionnelles						
Désignation	Année 1	Année 2	Année 3	Année 4	Année 5	Année 6
C.A. Export	1 170 000	1 228 500	1 289 925	1 354 421	1 422 142	1 493 249
Chiffre d'Affaires (Dinars)	1 170 000	1 228 500	1 289 925	1 354 421	1 422 142	1 493 249
Achats d'Approvisionnements Consommés	748 800	786 240	825 552	866 830	910 171	955 680
Marge sur coût matière	421 200	442 260	464 373	487 592	511 971	537 570
Charges de Personnel	96 136	100 943	105 990	111 289	116 854	122 697
Dotations aux Amortissements et aux Provisions	94 200	94 200	94 200	65 200	65 200	42 200
Autres Charges d'Exploitation (Y compris loyers)	158 400	165 420	172 791	180 531	188 657	197 190
Total des charges d'exploitation	1 097 536	1 146 803	1 198 533	1 223 850	1 280 882	1 317 766
Résultat d'Exploitation	72 464	81 697	91 392	130 572	141 260	175 483
Charges financières nettes (Tenant compte d'un CMT d'investissement = 320 000 dinars)	44 784	41 174	30 183	22 550	17 576	12 974
Résultat des activités ordinaires Avant Impôt	27 680	40 524	61 209	108 021	123 684	162 510
Impôts sur les bénéfices	0	4 052	6 121	10 802	12 368	16 251
Résultat Net de l'Exercice	27 680	36 471	55 089	97 219	111 315	146 259
Cash-Flow	121 880	130 671	149 289	162 419	176 515	188 459

Le taux de rentabilité interne (T.R.I.) serait à 20 % compte tenu du tableau précédent d'exploitations prévisionnelles.

Le « Pay-back » (actualisé ; Taux = 9.5%) est de 4 ans et 5 mois.

XI-) Conseils :

- Il est conseillé de réaliser le projet dans une zone d'avantages fiscaux et financiers, près d'une zone maritime de production des anchois.
- Il est conseillé d'œuvrer avec un partenaire européen pour la commercialisation des pâtes d'anchois.
- Mettre en place un système de H.A.C.C.P.