Objet:

Il s'agit de la création d'une unité de :

«Plats cuisinés appertisés».

La conserve ou <u>appertisation</u> (du nom de son inventeur Nicolas Appert) est une méthode de préservation des aliments qui consiste à les mettre dans des récipients que l'on rend étanche à l'air et que l'on chauffe ensuite pour détruire les micro-organismes contaminants.

Les plats cuisinés appertisées est un marché porteur en France suite au gain de temps généré en :

- supprimant toutes les opérations en amont de la cuisine.
- en réduisant le délai de préparation grâce au simple chauffage de quelques minutes.

Le couscous fait partie des plats cuisinés appertisés traité à 115 – 140 °C.

I-) Terrain et constructions:

- Bâtiment industriel : 1 500 m2 couverts.

II-) Equipements nécessaires :

Les équipements nécessaires pour cette unité sont les suivants :

- des bacs de réception
- unités de lavage
- des tables de découpe (légumes, viandes..)
- éplucheurs de légumes, hachoirs de viandes
- pétrins mécaniques
- bassines en inox
- fours à vapeur pour cuisson
- fours électriques pour séchage
- matériel de parage
- cuisinières et plaques de cuisson
- peseuses doseuses
- remplisseuses
- sertisseuses
- stérilisateur
- Etiqueteuse
- palettiseursconvoyeurs
- chambres froides
- chariot élévateur et transpalettes
- transformateur électrique
- chaudière à vapeur
- balance de pesage
- équipements informatiques
- logiciels
- camionnette frigorifique

III-) Emploi:

Une telle unité emploie :

- 1 directeur, 2 administratifs, 1 financier, et 1 commercial. .
- 1 chef d'usine.
- 1 chef de poste, 20 techniciens et 10 ouvriers / poste soit 2 chefs de poste, 40 techniciens et 20 ouvriers en deux (2) postes.

Soit au total: 68 personnes (environ).

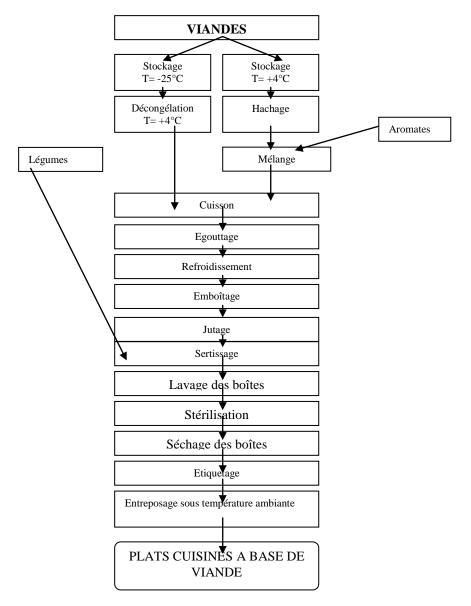
IV-) Matières premières et consommables :

- Viandes, légumes, aromates et autres ingrédients
- Emballages métalliques et en carton.

V-) Capacité de production :

Nous considérons une unité d'une capacité de production d'environ 6 000 plats/ jour à base de viande et légumes.

VI-) Process de fabrication :



VII-) Le marché et la clientèle :

Le marché Français est le marché cible de la Tunisie pour l'exportation des plats cuisinés appertisés. C'est un marché porteur en expansion continue. Les opérateurs Tunisiens en exportent peu pour l'instant. Le volume de nos exportations en plats cuisinés appertisés ne représente que 3% du volume global de la branche des conserves alimentaires. De très grandes opportunités sont à saisir en créant des unités de plats cuisinés appertisés à destination de l'export.

VIII-) Produits / Prix:

Selon nos investigations, le prix de vente moyen à l'export est de 2.800 dinars / plat appertisé. Le chiffre d'affaires serait d'environ 2.800 dinars/plat * 270 jours de travail * 6 000 plats / jour = 4 500 000 dinars / an environ.

Les matières premières et emballages s'évaluent à 65% du chiffre d'affaires.

IX-) Schéma des investissements :

Schéma d'Investissements et de Financement								
Investissements	Montants Financement		Montant					
Terrain	En location à	Capital (40%)	658 000					
	1500 dinars /							
Génie Civil	mois	CMT (60%)	987 000					
Aménagement	70 000							
Equipements industriels	1 080 000							
Equipements informatiques	10 000							
Logiciels	10 000							
Chariot élévateur et								
transpalettes	45 000							
Matériel utilitaire de								
transport	80 000							
F.A.D. et A.T. au Démarrage	150 000							
Fonds de roulement	200 000							
Total:	1 645 000		1 645 000					

X-) Exploitation prévisionnelle et rentabilité :

Exploitations prévisionnelles							
Désignation	Année 1	Année 2	Année 3	Année 4	Année 5	Année 6	
C.A. Export	4 082 400	4 490 640	4 715 172	4 950 931	5 198 477	5 458 401	
Chiffre d'Affaires (Dinars)	4 082 400	4 490 640	4 715 172	4 950 931	5 198 477	5 458 401	
Achats d'Approvisionnements							
Consommés	2 653 560	2 918 916	3 064 862	3 218 105	3 379 010	3 547 961	
Marge sur coût matière	1 428 840	1 571 724	1 650 310	1 732 826	1 819 467	1 910 440	
Charges de Personnel	471 250	494 813	519 553	545 531	572 807	601 448	
Dotations aux Amortissements et aux Provisions	250 667	250 667	250 667	194 000	194 000	169 000	
Autres Charges d'Exploitation (Y compris loyers)	507 888	556 877	583 821	612 112	641 817	673 008	
Total des charges d'exploitation	3 883 365	4 221 272	4 418 902	4 569 747	4 787 635	4 991 416	
Résultat d'Exploitation	199 035	269 368	296 270	381 183	410 842	466 985	
Charges financières nettes (Tenant compte d'un CMT d'investissement = 987 000 dinars)	145 236	137 517	100 460	75 741	60 709	46 837	
Résultat des activités ordinaires Avant Impôt	53 799	131 851	195 810	305 443	350 134	420 148	
Impôts sur les bénéfices	00 199	13 185	19 581	30 544	35 013	42 015	
Résultat Net de l'Exercice	53 799	118 666	176 229	274 898		378 133	
Cash - Flow	304 466	369 333	426 895	468 898	509 120	547 133	

Le taux de rentabilité interne (T.R.I.) <u>serait à 18 %</u> compte tenu du tableau précédent d'exploitations prévisionnelles.

Le « Pay -back » (actualisé ; Taux = 9.5%) est de 4 ans et 8 mois.

XI-) Conseils:

- * de préférence, une connaissance du promoteur en agro-alimentaire.
- * le partenariat international est conseillé en vue d'une maîtrise des étapes de conception, de fabrication, de conditionnement, de contrôle qualité, de distribution et de marketing
- * à mettre en place un système de H.A.C.C.P. (HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT)
- * il est conseillé de réaliser le projet dans une zone d'avantages fiscaux et financiers pour de meilleurs résultats courant des premières années d'exploitation.