

Objet :

Il s'agit de la création d'une unité de :
«Pizzas surgelées».

Les plats surgelés tels que les pizzas sont traités par abaissement rapide de la température à -40°C pour bloquer l'activité microbienne, et sont conservés longtemps à (-18°C à -23°C).

Aujourd'hui, la pizza est un plat très populaire dans le monde entier. Il s'agit le plus souvent d'une activité plutôt industrielle qu'artisanale : la pizza industrielle a permis un développement de la consommation des plats livrés à domicile en moins d'une demi-heure.

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 pour cuisson
- râpeuse de fromage
- portionneuse
- machine à dérouler les formes
- convoyeurs
- chambres froides (pour surgélation et stockage)
- unité d'ensachage et d'encartonnage
- chariot élévateur et transpalettes
- transformateur électrique
- 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, 15 techniciens et 5 ouvriers / poste soit 2 chefs de poste, 30 techniciens et 10 ouvriers en deux (2) postes.
Soit au total : 48 personnes (environ).

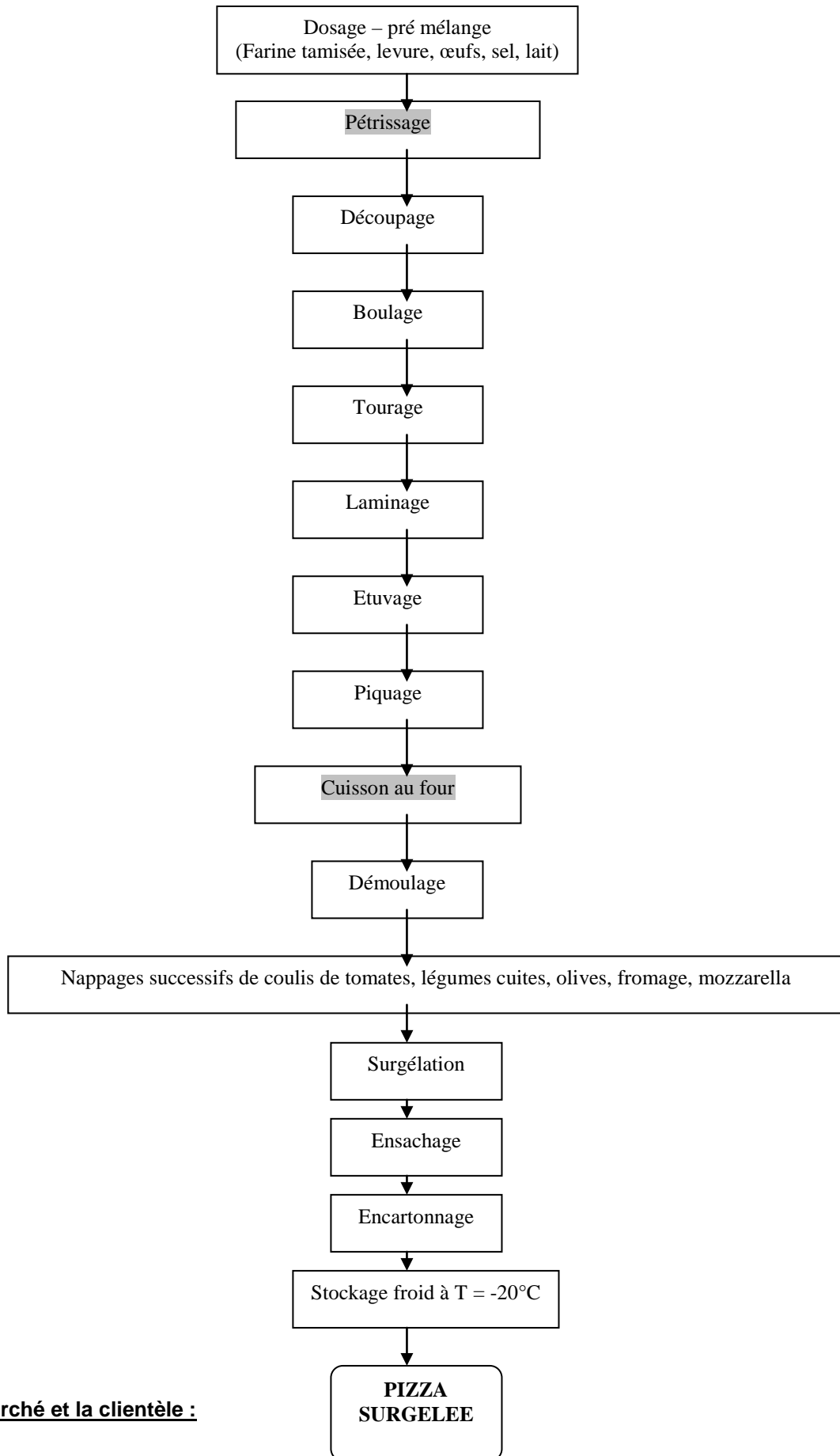
IV-) Matières premières et consommables :

- 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 3 000 pizzas/ jour.

VI-) Process de fabrication :



VII-) Le marché et la clientèle :

Selon « EUROSTAF - expertise sectorielle : www.eurostaf.fr», si le marché des pizzas fraîches est actuellement confronté à un ralentissement, qui tout de même ne va perdurer, le marché des pizzas surgelées a continué à progresser en 2008.

En France, l'Association Nationale des Industries Alimentaires (ANIA) estime que les ventes de pizzas ont progressé de +5.5% en 2008, à 162,9 milliards d'euros alors même que la part du budget moyen des ménages consacrée à l'alimentation a fléchi pour atteindre 13% (contre 14% en 2007).

La cible pour le présent projet à créer est :

- 30% de vente sur le marché local ;
- 70% de vente à l'export (principalement vers la France).

VIII-) Produits / Prix :

Selon nos investigations, le prix de vente moyen à l'export serait de 3.500 dinars / pizza.

Le chiffre d'affaires serait d'environ 3.500 dinars / pizza * 280 jours de travail * 3 000 pizzas / jour * 80% (rendement) = 2 350 000 dinars / an environ.

IX-) Schéma des investissements :

Schéma d'Investissements et de Financement			
Investissements	Montants	Financement	Montant
Terrain	En location à 1500 dinars / mois	Capital	410 000
Génie Civil		CMT	615 000
Aménagement	50 000		
Equipements industriels	590 000		
Equipements informatiques	10 000		
Logiciels	5 000		
Chariot élévateur et transpalettes	50 000		
Matériel utilitaire de transport	120 000		
F.A.D. et A.T. au Démarrage	100 000		
Fonds de roulement	100 000		
Total :	1 025 000		1 025 000

X-) Exploitation prévisionnelle et rentabilité :

Exploitations prévisionnelles						
Désignation	Année 1	Année 2	Année 3	Année 4	Année 5	Année 6
C.A. Local	705 600	740 880	777 924	816 820	857 661	900 544
C.A. Export	1 646 400	1 728 720	1 815 156	1 905 914	2 001 209	2 101 270
Chiffre d'Affaires (Dinars)	2 352 000	2 469 600	2 593 080	2 722 734	2 858 871	3 001 814
Achats d'Approvisionnements Consommés	1 234 800	1 296 540	1 361 367	1 429 435	1 500 907	1 575 952
Marge sur coût matière	1 117 200	1 173 060	1 231 713	1 293 299	1 357 964	1 425 862
Charges de Personnel	425 750	447 038	469 389	492 859	517 502	543 377
Dotations aux Amortissements et aux Provisions	165 833	165 833	165 833	127 500	127 500	93 500
Autres Charges d'Exploitation (Y compris loyers)	370 800	388 440	406 962	426 410	446 831	468 272
Total des charges d'exploitation	2 197 183	2 297 851	2 403 552	2 476 204	2 592 740	2 681 101
Résultat d'Exploitation	154 817	171 749	189 528	246 530	266 131	320 713
Charges financières nettes (Tenant compte d'un CMT d'investissement = 615 000 dinars)	87 620	80 759	59 147	44 296	34 785	25 989
Résultat des activités ordinaires Avant Impôt	67 196	90 990	130 381	202 233	231 346	294 723
Impôts sur les bénéfices	6 048	14 558	20 861	32 357	37 015	47 156
Résultat Net de l'Exercice	61 149	76 432	109 520	169 876	194 331	247 568
Cash-Flow	226 982	242 265	275 353	297 376	321 831	341 068

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 :

- * de préférence, une connaissance du promoteur en agro-alimentaire.
- * le partenariat international commercial est conseillé en vue d'un écoulement de la production à l'export.
- * 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.