

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).

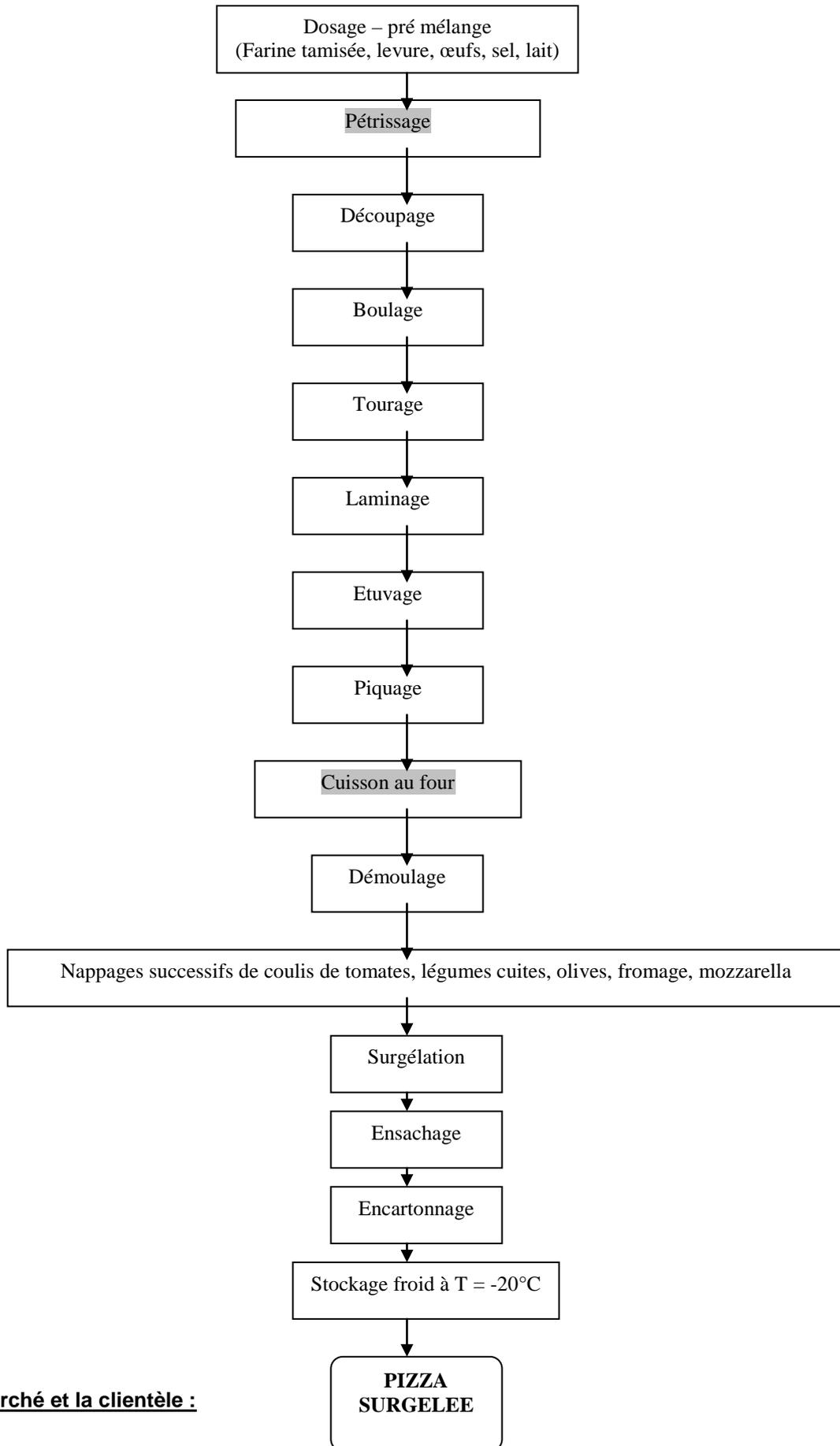
IV-) Matières premières et consommables :

- 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.