

**Objet :**

Il s'agit de la création d'une unité de :  
«Fabrication de décoratifs de pâtisserie».

Nous nous intéressons aux décoratifs à base de sucres cuits et tirés (Cf. Paragraphe VI – Process).

**I-) Terrain et constructions:**

- Bâtiment industriel : 1 200 m2 couverts.

**II-) Equipements nécessaires :**

Les équipements nécessaires pour cette unité sont les suivants :

- 1 Aménagement
- 2 Bacs de réception
- 3 Malaxeur / Cuiseur
- 4 Homogénéisateur
- 5 Chambre à froid de congélation
- 6 Moules
- 7 Bacs inox
- 8 Ensacheuse
- 9 Etiqueteuse
- 10 Equipements de laboratoires
- 11 Transformateur et installation électrique
- 12 Compresseur
- 13 Chariot élévateur (manuel) et transpalettes
- 14 Bascules de pesage
- 15 Matériel informatique
- 16 Logiciel de gestion
- 17 Camionnette

**III-) Emploi :**

Une telle unité emploie :

- 1 chef de projet, 1 administratifs, et 1 commercial.
- 2 techniciens, et 2 ouvriers. Soit au total : env. 7 personnes.

**IV-) Matières premières et consommables :**

- Sirops de sucre, colorants naturels.
- Emballages

**V-) Capacité de production :**

Nous considérons une unité qui produirait 20 kg /h soit environ 70 000 kg / an en deux postes.

**VI-) Process de fabrication :**

Nous nous intéressons aux sucres cuits et sucres tirés.

**Sucres cuits :**

Lorsqu'on chauffe longtemps un sirop de sucre, celui-ci se déshydrate. A la fin, il ne reste plus d'eau. Ainsi préparé et refroidi brutalement, il ne peut pas cristalliser. Il acquiert alors les mêmes propriétés que le verre.

Il est translucide et cassant. C'est une base utilisée pour la confection de nombreux décors en pâtisserie ou en confiserie.

Le sucre tiré est un sucre cuit que l'on travaille à chaud. Son aspect est satiné. L'application de la recette et la méthode demandent une grande rigueur. Sa fabrication comporte trois phases de travail : la cuisson, le tirage et le satinage, la façonnage. La masse de sucre cuit a une qualité de plasticité qui permet la réalisation de nombreux décors. On dit du sucre tiré qu'il est celui qui offre le plus de possibilités artistiques : fleurs et feuillages, rubans, tressages, habillages de sujets....

#### **VII-) Le marché et la clientèle :**

Le marché est celui de la pâtisserie.  
La cible pour la présente unité serait :

- Local : 70 % ;
- Export : 30 %.

#### **VIII-) Produits / Prix :**

Selon nos investigations, le prix de vente moyen du kg de décoratif de pâtisserie serait d'environ 6 dinars/kg.

Le chiffre d'affaires serait d'environ 70 000 kg / an \* 6 dinars / kg =  
env. 420 000 dinars / an.

#### **IX-) Schéma des investissements :**

| <b>Schéma d'Investissements et de Financement</b> |   |                    |                |
|---|---|--------------------|----------------|
| <b>Investissements</b>                            | <b>Montants</b>                         | <b>Financement</b> | <b>Montant</b> |
| Terrain   | En location à<br>1 500 dinars /<br>mois | Capital<br>(40%)   | 140 000        |
| Génie Civil                                       |   | CMT (60%)          | 200 000        |
| Aménagement                                       | 10 000                                  |                    |                |
| Equipements industriels                           | 188 000                                 |                    |                |
| Equipements informatiques                         | 5 000                                   |                    |                |
| Logiciels   | 7 000                                   |                    |                |
| Chariot élévateur et transpalettes                | 45 000                                  |                    |                |
| Matériel utilitaire de transport                  | 25 000                                  |                    |                |
| F.A.D. et A.T. au Démarrage                       | 30 000                                  |                    |                |
| Fonds de roulement                                | 30 000                                  |                    |                |
| <b>Total :</b>                                    | <b>340 000</b>                          |                    | <b>340 000</b> |

**X-) Exploitation prévisionnelle et rentabilité :**

| <b>Exploitations prévisionnelles</b>   |                  |                  |                  |                  |                  |                  |
|--|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|
| <b>Désignation</b>   | <b>Année - 1</b> | <b>Année - 2</b> | <b>Année - 3</b> | <b>Année - 4</b> | <b>Année - 5</b> | <b>Année - 6</b> |
| C.A. Local   | 301 056          | 316 109          | 331 914          | 348 510          | 365 935          | 384 232          |
| C.A. Export  | 129 024          | 135 475          | 142 249          | 149 361          | 156 829          | 164 671          |
| <b>Chiffre d'Affaires (Dinars)</b>   | <b>430 080</b>   | <b>451 584</b>   | <b>474 163</b>   | <b>497 871</b>   | <b>522 765</b>   | <b>548 903</b>   |
| Achats d'Approvisionnements<br>Consommés   | 193 536          | 203 213          | 213 373          | 224 042          | 235 244          | 247 006          |
| <b>Marge sur coût matière</b>  | <b>236 544</b>   | <b>248 371</b>   | <b>260 790</b>   | <b>273 829</b>   | <b>287 521</b>   | <b>301 897</b>   |
| Charges de Personnel   | 71 500           | 75 075           | 78 829           | 82 770           | 86 909           | 91 254           |
| Dotations aux Amortissements et<br>aux Provisions  | 57 200           | 57 200           | 57 200           | 43 200           | 43 200           | 29 200           |
| Autres Charges d'Exploitation (Y<br>compris loyers)  | 52 406           | 54 127           | 55 933           | 57 830           | 59 821           | 61 912           |
| <b>Total des charges d'exploitation</b>  | <b>374 642</b>   | <b>389 615</b>   | <b>405 335</b>   | <b>407 842</b>   | <b>425 174</b>   | <b>429 373</b>   |
| <b>Résultat d'Exploitation</b>   | <b>55 438</b>    | <b>61 969</b>    | <b>68 828</b>    | <b>90 029</b>    | <b>97 591</b>    | <b>119 530</b>   |
| Charges financières nettes<br>(Tenant compte d'un CMT<br>d'investissement = 200 000<br>dinars) | 23 472           | 20 990           | 15 544           | 11 305           | 8 057            | 5 033            |
| <b>Résultat des activités ordinaires<br/>Avant Impôt</b>                                       | <b>31 965</b>    | <b>40 979</b>    | <b>53 284</b>    | <b>78 725</b>    | <b>89 534</b>    | <b>114 497</b>   |
| Impôts sur les bénéfices   | 6 713            | 9 835            | 12 788           | 18 894           | 21 488           | 27 479           |
| <b>Résultat Net de l'Exercice</b>  | <b>25 252</b>    | <b>31 144</b>    | <b>40 496</b>    | <b>59 831</b>    | <b>68 046</b>    | <b>87 018</b>    |
| <b>Cash-Flow</b>   | <b>82 452</b>    | <b>88 344</b>    | <b>97 696</b>    | <b>103 031</b>   | <b>111 246</b>   | <b>116 218</b>   |

Le taux de rentabilité interne (T.R.I.) serait à 21% compte tenu du tableau précédent d'exploitations prévisionnelles.

Le « Pay-back » (actualisé ; Taux = 9.5%) est de 4 ans et 2.5 mois.

**XI-) Conseils :**

- Mettre en place le système de « H.A.C.C.P. ».
- La rentabilité serait meilleure les premières années en choisissant de réaliser le projet dans une zone d'avantages fiscaux et financiers.