

**A- Définition de l'idée du projet**

<b>Projet:</b>	Fabrication de gélatine à partir des os et cuirs des bovins.
<b>Nature de projet</b>	La gélatine est une protéine animale extraite, après hydrolyse, des matières premières naturelles riches en collagène tels que les os et les cuirs des animaux comme les bovins ou les cochons (mais on se limitera selon notre culture aux bovins).
<b>Secteur d'activité</b>	Industrie Chimique
<b>Gamme de produits</b>	La gamme des produits à fabriquer s'établit comme suit: - Gélatine en granulés, feuilles, poudre à usage, culinaire, alimentaire, pharmaceutique, etc.
<b>Matières premières</b>	- Os et cuirs des bovins ; - Acide chlorhydrique ; - enzymes
<b>Principaux fournisseurs</b>	- Boucherie, abattoirs - Sociétés de transformation de viandes ;
<b>Processus de fabrication</b>	Le procédé de fabrication s'établit en 3 étapes: - Prétraitement : utilisation de solution d'acide dilué pour les os. Pour les cuirs bovins, le prétraitement nécessite l'utilisation de l'eau chaude pour le lavage, suivi d'une opération de dépoilement et un traitement enzymatique pour un dégraissage quasi-total. - Extraction du collagène purifié à l'eau chaude ou légèrement acidulée qui se convertit en gélatine - Raffinement : le raffinement consiste en un ensemble d'étapes par lesquelles passe la gélatine extraite, qui sont : filtration, clarification, évaporation, stérilisation, séchage, broyage, et tamisage
<b>Liste des équipements:</b>	Matériel roulant (2 fourgonnettes) 50 000 DT 4 Cuves inox 500 L 60 000 DT Chaudière 250 000 DT Filtre-presses 1111 : 100 000 DT Clarificateur : 25 000 DT Evaporateur : 35 000 DT Stérilisateur UV : 40 000 DT Sécheur : 20 000 DT Broyeurs : 20 000 DT tamiseurs : 35 000 DT Pompes inox de transfert : 120 000 DT Tableaux et pupitres de commande 200 000 DT Tuyauterie inox : 40 000 DT 2 Pompes à vides : 30 000 DT Ensacheuse : 10 000 DT Bandes de transfert : 30 000 DT Equipements de laboratoire : 50 000 DT Transpalette : 5 000 DT Chariot électrique : 15 000 DT Aménagement salles propres : 50 000 DT Matériel informatique : 10 000 DT Logiciel de production : 7 000 DT Logiciel de gestion : 5 000 DT
<b>Capacité de production</b>	30T/an de gélatine
<b>Emploi</b>	3 Cadres dont 1 ingénieur en agro-alimentaire 4 Agents de maîtrise 30 Agents d'exécution

## B- Marché

B.1 Clientèle cible	B.2 Répartition des ventes
Industrie, industrie pharmaceutique, agro-alimentaire, etc.	- Local : 80% ; - Export : 20%

## B.3 Evolution du marché

La gélatine est largement utilisée dans des domaines plus poussés comme les industries pharmaceutiques où elle constitue le corps des médicaments en gélules. Presque la totalité des gélules de médicaments sont fabriqués à partir de la gélatine. Il y a d'autres utilisations de la gélatine comme dans les peintures, les vernis pour la menuiserie ou dans les préparations gastronomiques.

## C- Schéma d'investissements et de financement

Investissement	Montants	Financement	Montants
Terrain	-	Capital social	526 800
Aménagement	50 000	Crédit à long et à moyen terme	790 200
Equipement industriel	1 085 000	Autres	
Equipement de bureau et informatique	22 000		
Matériel de transport	50 000		
Besoin en fonds de roulement	110 000		
Autres.....	-		
<b>Total</b>	<b>1 317 000</b>	<b>Total</b>	<b>1 317 000</b>

## D- Schéma de rentabilité

### D.1 Structure des coûts

Exploitations prévisionnelles						
Désignation	Année 1	Année 2	Année 3	Année 4	Année 5	Année 6
<b>Ventes</b>	<b>1 400 000</b>	<b>1 470 000</b>	<b>1 543 500</b>	<b>1 620 675</b>	<b>1 701 709</b>	<b>1 786 794</b>
Achats matières premières/consommables	742 000	779 100	818 055	858 958	901 906	947 001
<b>Marge Brute sur coût Matière</b>	<b>658 000</b>	<b>690 900</b>	<b>725 445</b>	<b>761 717</b>	<b>799 803</b>	<b>839 793</b>
Autres charges d'exploitation	140 000	142 800	145 656	148 569	151 541	154 571
<b>Valeur ajoutée</b>	<b>518 000</b>	<b>548 100</b>	<b>579 789</b>	<b>613 148</b>	<b>648 263</b>	<b>685 222</b>
Charges sociales	132 000	134 640	137 333	140 079	142 881	145 739
<b>Excédant Brut d'Exploitation</b>	<b>386 000</b>	<b>413 460</b>	<b>442 456</b>	<b>473 069</b>	<b>505 382</b>	<b>539 483</b>
Amortissements	183 550	183 550	183 550	183 550	183 550	183 550
<b>Résultat Brut d'exploitation</b>	<b>202 450</b>	<b>229 910</b>	<b>258 906</b>	<b>289 519</b>	<b>321 832</b>	<b>355 933</b>
Charges financières	67 167	60 450	54 405	48 965	44 068	39 661
<b>Résultat des activités ordinaires avant impôts</b>	<b>135 283</b>	<b>169 460</b>	<b>204 501</b>	<b>240 554</b>	<b>277 763</b>	<b>316 272</b>
Is	32 468	34 091	35 796	37 586	39 465	41 438
<b>Résultat net de l'exercice</b>	<b>102 815</b>	<b>135 368</b>	<b>168 705</b>	<b>202 968</b>	<b>238 298</b>	<b>274 834</b>
<b>Cash flows</b>	<b>286 365</b>	<b>318 918</b>	<b>352 255</b>	<b>386 518</b>	<b>421 848</b>	<b>458 384</b>

### D.2 Principaux ratios

Taux de rentabilité interne	19%
Valeur actuelle nette	391 536
Délai de récupération	4 Ans et 6 Mois

## E- Conseils

Obligation de mettre en place les normes HACCP et ISO 14001 ultérieurement.