



FICHE TECHNIQUE MICRO-PROJET

- Projet de Transformation du Gombo -

Assistance technique pour la préparation des études
et plans d'affaires dans le cadre du 2PAI-Bélier

Janvier 2023

A2533

Fiche Technique n°4 : Projet de Transformation du Gombo

1.	Intitulé	Projet d'implantation d'unités de transformation de gombo dans la zone du projet 2PAI-Bélier
2.	Problématique	<ul style="list-style-type: none"> ▣ Beaucoup de pertes post-récoltes ▣ Production basée principalement en zones rurales ▣ Existence de divers débouchés alimentaires : Besoins de la consommation de gombo de plus en plus accrus au niveau national
3.	Parties prenantes du Projet	▣ Promoteur, 2PAI Bélier
4.	Etat des Lieux	<ul style="list-style-type: none"> ▣ Existence d'une organisation de producteurs de maraichers dans la zone du projet ▣ Forte demande de produits maraichers sur le marché national, surtout dans les supermarchés des grandes villes de la Côte d'Ivoire
5.	Brève description du projet	<p>Le présent projet consiste en l'implantation d'une unité de transformation du gombo frais en poudre de gombo, de capacité moyenne de 1 tonne/jour de produit frais, en vue de la production de poudre de gombo destinée à la consommation humaine.</p> <p>Chaque unité sera équipée de machines et équipements modernes propices au traitement de produits alimentaires, et seront alimentés à l'énergie électrique.</p> <p>Ils seront installés dans un bâtiment permettant de suivre le principe de la marche en avant, et comprenant : (i) une zone de préparation des produits frais (humide) ; (ii) une zone de machines et équipements de production de la poudre de gombo (propre et sèche) ; (iii) un magasin de stockage de la poudre de gombo et (iv) des bureaux pour l'administration.</p>
6.	Objectifs	<ul style="list-style-type: none"> ▣ Réduction des pertes post-récoltes ▣ Valorisation des produits agricoles ▣ Amélioration des revenus des producteurs ▣ Lutte contre la pauvreté ▣ Création d'emplois ▣ Accroissement de la valeur ajoutée sur le gombo
7.	Résultats attendus	<ul style="list-style-type: none"> ▣ Une entreprise formelle est créée (possédant un registre de commerce, inscrite aux impôts, à la CNPS) ▣ Des unités de transformation du gombo sont installées dans des sites choisis ▣ Des emplois formels stables sont créés : techniciens de production, techniciens de maintenance, techniciens de laboratoire, gestionnaires de stocks, manœuvres, employés de services généraux, commerciaux, managers. ▣ Le personnel est recruté et formé aux Bonnes Pratiques de Fabrication de la poudre de gombo ▣ Le produit est commercialisé sur le marché national ▣ Le personnel possède des comptes bancaires
8.	Durée	▣ Mise en œuvre du projet : 1 an
9.	Principaux produits	▣ Gombo en poudre (durée de vie plus élevée que le produit frais)
10.	Marchés visés	▣ Marché national
11.	Localisations proposées	▣ Régions de disponibilité de maraichers dans la zone du projet 2PAI-Bélier : Tiébissou, Toumodi
12. Compte d'exploitation d'une unité de transformation de capacité 1 tonne/jour de gombo frais en poudre		
Désignation des rubriques		Montant / valeurs (FCFA)

Fiche Technique

Investissements	46 195 000
Désignation	
Infrastructures (bâtiments)	10 000 000
Machines et équipements de transformation du gombo frais en poudre sec	12 400 000
Equipements auxiliaires d'accompagnement	1 550 000
Fonds de roulement	22 245 000
Matière première (gombo)	18 000 000
Personnel	3 705 000
Electricité	180 000
Divers autres coûts d'exploitation (sacs d'emballage, etc.)	360 000
Financement du projet	

Fonds propres mobilisés par le porteur de projet : 20%	9 239 000						
Subventions : 0%	-						
Emprunt : 80%	36 956 000						
Taux d'emprunt : 12%							
Durée de la période de remboursement (années) : 3							
Durée de la période de différé (années) : 0							
Rentabilité du projet (calculée sur 05 ans d'exercice)							
Indicateurs en années de pleine exploitation (FCFA)							
CA annuel (F CFA)	172 800 000						
Charges annuelles (F CFA)	153 749 445						
Résultat d'exploitation annuelle (stade de pleine exploitation - FCFA)	19 050 555						
Besoins en fonds de roulement en année 0 (% du montant de l'investissement total)	33%						
Variation du BFR (entre année 0 et année finale : 5)	67%						
13. Stratégies et activités à mener par le porteur de projet	<ul style="list-style-type: none"> ▣ Assurer un apport du financement du projet à hauteur de 10% à 30% (10% minimum) ▣ Assurer la commercialisation du produit fini (nouer un ou plusieurs partenariats commerciaux) avant le démarrage du projet ▣ Assurer l'approvisionnement régulier en matière première (nouer un ou plusieurs partenariats avec des producteurs ou des détenteurs de gombo) avant le démarrage du projet ▣ Disposer de moyens logistiques (nouer un ou plusieurs partenariats avec des transporteurs) pour le transport du gombo frais et de la poudre de gombo avant le démarrage du projet 						
14. Activités à mener par 2PAI-Bélier pour appuyer le porteur de projet	<ul style="list-style-type: none"> ▣ Former les promoteurs et employés aux techniques améliorées de fabrication de gombo blanchi ▣ Former les promoteurs à la gestion financière de leurs entreprises 						
15. Comparaison entre un produit frais et un produit transformé	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 30%;">Forme de produit</th> <th style="width: 40%;">Avantages</th> <th style="width: 30%;">Inconvénients</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;"><i>Produit Frais</i></td> <td> Frais Forme et couleur intactes Très apprécié par le consommateur Plus de poids (eau + matière sèche) Plus de valeur à l'achat </td> <td> Durée de conservation courte (pourrit vite) Mévente en cas de surproduction Rareté pendant les périodes défavorables à la production </td> </tr> </tbody> </table>	Forme de produit	Avantages	Inconvénients	<i>Produit Frais</i>	Frais Forme et couleur intactes Très apprécié par le consommateur Plus de poids (eau + matière sèche) Plus de valeur à l'achat	Durée de conservation courte (pourrit vite) Mévente en cas de surproduction Rareté pendant les périodes défavorables à la production
Forme de produit	Avantages	Inconvénients					
<i>Produit Frais</i>	Frais Forme et couleur intactes Très apprécié par le consommateur Plus de poids (eau + matière sèche) Plus de valeur à l'achat	Durée de conservation courte (pourrit vite) Mévente en cas de surproduction Rareté pendant les périodes défavorables à la production					

	<i>Produit Transformé</i>	Durée de conservation relativement longue Moins de mévente Existe pendant les périodes défavorables à la production	Perte de la fraîcheur Perte de forme et souvent de couleur (qualités organoleptiques) Moins apprécié par le consommateur (selon la spéculation) Moins de poids (moins d'eau) Moins de valeur à l'achat
--	----------------------------------	---	--