



FICHE TECHNIQUE MICRO-PROJET

- Projet de Transformation du Piment -

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

Janvier 2023

A2533

Fiche Technique n°5 : Projet de Transformation du Piment

1. Intitulé	Projet d'implantation d'unité de transformation du piment dans la zone du projet 2PAI-Bélier
2. Problématique	<ul style="list-style-type: none"> ▢ Pertes post-récoltes importantes ▢ Besoins de plus en plus croissants de la consommation de piment local au niveau national ▢ Production basée principalement en zones rurales ▢ Existence de divers débouchés alimentaires : Besoins de la consommation de piment local de plus en plus accrus
3. Parties prenantes du Projet	<ul style="list-style-type: none"> ▢ 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 piment frais en poudre de piment, de capacité moyenne de 1 tonne/jour de produit frais, en vue de la production de poudre de piment 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. 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 piment (propre et sèche) ; (iii) un magasin de stockage de la poudre de piment 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 piment local
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 piment 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 piment ▢ Le produit est commercialisé sur le marché national ▢ Le personnel possède des comptes bancaires
8. Durée	<ul style="list-style-type: none"> ▢ Mise en œuvre du projet : 1 an
9. Principaux produits	<ul style="list-style-type: none"> ▢ Piment en poudre (durée de vie plus élevée que le produit frais)
10. Marchés visés	<ul style="list-style-type: none"> ▢ Marché national
11. Localisations proposées	<ul style="list-style-type: none"> ▢ Régions de disponibilité de maraichers dans la zone du projet 2PAI-Bélier : Tiébissou, Toumodi

Fiche Technique

12. Compte d'exploitation d'une unité de transformation de capacité 1 tonne/jour de piment frais en poudre							
Désignation des rubriques	Montant / valeurs (FCFA)						
Investissements	46 015 000						
Désignation							
Infrastructures (bâtiments)	10 000 000						
Machines et équipements de transformation du piment frais en poudre sec	12 400 000						
Equipements auxiliaires d'accompagnement	1 550 000						
Fonds de roulement	22 065 000						
Matière première (piment)	18 000 000						
Personnel	3 705 000						
Electricité	180 000						
Divers autres coûts d'exploitation (sacs d'emballage, etc.)	180 000						
Financement du projet							
Fonds propres mobilisés par le porteur de projet : 20%	9 203 000						
Subventions : 0%	-						
Emprunt : 80%	36 812 000						
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)	192 000 000						
Charges annuelles (F CFA)	152 516 265						
Résultat d'exploitation annuelle (stade de pleine exploitation - FCFA)	39 483 735						
Besoins en fonds de roulement en année 0 (% du montant de l'investissement total)	35%						
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"> <input type="checkbox"/> Assurer un apport du financement du projet à hauteur de 10% à 30% (10% minimum) <input type="checkbox"/> Assurer la commercialisation du produit fini (nouer un ou plusieurs partenariats commerciaux) avant le démarrage du projet <input type="checkbox"/> Assurer l'approvisionnement régulier en matière première (nouer un ou plusieurs partenariats avec des producteurs ou des détenteurs de piment) avant le démarrage du projet <input type="checkbox"/> Disposer de moyens logistiques (nouer un ou plusieurs partenariats avec des transporteurs) pour le transport du piment frais et de la poudre de piment avant le démarrage du projet 						
14. Activités à mener par 2PAI-Bélier pour appuyer le porteur de projet	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Former les promoteurs et employés aux techniques améliorées de fabrication de piment blanchi <input type="checkbox"/> Former les promoteurs à la gestion financière de leurs entreprises 						
15. Comparaison qualitative	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 20%;">Forme de produit</th> <th style="width: 40%;">Avantages</th> <th style="width: 40%;">Inconvénients</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="vertical-align: top;">Produit Frais</td> <td style="vertical-align: top;"> Vivant Forme et couleur intactes Très apprécié par le consommateur Plus de poids (eau + matière sèche) Plus de valeur à l'achat </td> <td style="vertical-align: top;"> 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	Produit Frais	Vivant 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					
Produit Frais	Vivant 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					

	Produit Transformé	Durée de conservation relativement longue Moins de mévente Existe pendant les périodes défavorables à la production	Non vivant Perte de forme et souvent de couleur (qualités organoleptiques) Moins apprécié par le consommateur (selon la spéculation) Moins de poids (réduction teneur en eau) Moins de valeur à l'achat
--	---------------------------	---	---