



# FICHE TECHNIQUE MICRO-PROJET

## Projet de Transformation du Manioc

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

A2533

### Fiche Technique n°3 : Projet de Transformation du Manioc

<b>1. Intitulé</b>	Projet d'implantation d'une Unité de Transformation du Manioc dans la zone d'intervention du 2PAI-Bélier
<b>2. Contexte</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Forte production de manioc dans la zone du projet</li> <li>■ Production basée principalement en zones rurales</li> <li>■ Existence de nombreux débouchés alimentaires et industriels</li> </ul>
<b>3. Parties prenantes du Projet</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Promoteur, 2PAI Bélier</li> </ul>
<b>4. Etat des Lieux</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Existence de technologies et de procédés de transformation du manioc en divers produits dérivés en Côte d'Ivoire</li> <li>■ Bonne maîtrise des procédés de transformation du manioc</li> <li>■ Existence d'une bonne expertise dans l'installation d'unités de transformation du manioc en Côte d'Ivoire</li> <li>■ Produits alimentaires appréciés en Côte d'Ivoire et dans la sous-région Ouest Africaine</li> <li>■ Existence de ressources humaines qualifiées en matière de transformation du manioc</li> </ul>
<b>5. Brève description du projet</b>	<p>Le présent projet consiste en l'implantation d'une unité de traitement de manioc dans la zone du projet, de capacité moyenne de 1,5 tonne/jour de racine de manioc, en vue de la production de l'attiéké frais, une semoule de manioc destinée à l'alimentation humaine. L'unité sera composée de machines et équipements modernes propices au traitement de produits alimentaires, alimentés à l'énergie électrique et au gaz.</p> <p>Ils seront installés dans un bâtiment permettant de suivre le principe de la marche en avant, et comprenant : (i) une aire de préparation des racines de manioc, (ii) une zone de machines et équipements de fabrication de l'attiéké frais, (iii) un magasin de stockage de produits finis et (iii) des bureaux pour l'administration.</p>
<b>6. Objectifs</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Valorisation des produits agricoles régionaux</li> <li>■ Industrialisation de la transformation du manioc</li> <li>■ Amélioration des revenus des producteurs</li> <li>■ Lutte contre la pauvreté</li> <li>■ Création d'emplois directs et indirects au profit des jeunes et des femmes dans les zones d'implantation du projet</li> </ul>
<b>7. Résultats attendus</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Une entreprise formelle est créée (possédant un registre de commerce, inscrite aux impôts, à la CNPS)</li> <li>■ Une unité industrielle de transformation du manioc est installée dans les sites choisis</li> <li>■ 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</li> <li>■ Le personnel est recruté et formé aux Bonnes Pratiques de Fabrication de l'attiéké frais</li> <li>■ Le produit est commercialisé sur les marchés nationaux et sous régionaux ouest-africains</li> <li>■ Le personnel possède des comptes bancaires</li> </ul>
<b>8. Durée</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Mise en œuvre du projet : 1 an</li> </ul>

## Fiche Technique

<b>9. Principaux produits</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Première étape : Attiéké frais</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Dans une étape ultérieure               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pâte de placali</li> <li>- Attiéké déshydraté</li> <li>- Farine de manioc</li> <li>- Amidon de manioc</li> </ul> </li> </ul>
<b>10. Marchés visés</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Marché national : pâte de placali, attiéké frais</li> <li>■ Marché sous-régional : pâte de placali, attiéké frais, attiéké déshydraté, amidon</li> <li>■ Marché international : attiéké frais, attiéké déshydraté</li> </ul>
<b>11. Localisations proposées</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Régions de disponibilité de manioc dans la zone du projet 2PAI-Bélier : Tiébissou, Toumodi</li> </ul>

<b>12. Compte d'exploitation de l'unité de production d'attiéké frais de capacité 1,5 tonne racines de manioc par jour</b>		
<b>Désignation des rubriques</b>	<b>Montant / valeurs (F CFA)</b>	
<b>Investissements</b>	<b>45 199 875</b>	
<b>Désignation</b>		
	Infrastructures (bâtiments)	13 000 000
	Principaux équipements de production	14 000 000
	Equipements auxiliaires de production	3 000 000
<b>Fonds de roulement</b>	<b>15 199 875</b>	
	Manioc et autres intrants	7 020 000
	Personnel	4 689 000
	Electricité	585 000
	Divers autres coûts d'exploitation (sacs d'emballage, etc.)	2 905 875
<b>Financement du projet</b>		
	Fonds propres mobilisés par le porteur de projet : 20%	9 039 975
	Subventions : 0%	
	Emprunt : 80%	36 159 900
	Taux d'emprunt : 12%	
	Durée de la période de remboursement (années) : 3	
	Durée de la période de différé (années) : 0	
<b>Rentabilité du projet (calculée sur 05 ans d'exercice)</b>		
<b>Indicateurs en années de pleine exploitation (FCFA)</b>		
	CA annuel (F CFA)	<b>93 600 000</b>
	Charges annuelles (F CFA)	<b>67 007 490</b>
	Résultat d'exploitation annuelle – Années de pleine exploitation (FCFA)	<b>26 592 510</b>
	Besoins en fonds de roulement (BFR) en année 0 (% du montant de l'investissement total)	67%
	Variation du BFR (entre année 0 et année finale : 5)	+12%
<b>13. Stratégies et activités à mener par le porteur de projet</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Assurer un apport du financement du projet à hauteur de 10% à 30% (10% minimum)</li> <li>■ Assurer la commercialisation du produit fini (nouer un ou plusieurs partenariats commerciaux) avant le démarrage du projet</li> <li>■ Assurer l'approvisionnement régulier en matière première (nouer un ou plusieurs partenariats avec des producteurs de manioc) avant le démarrage du projet</li> <li>■ Disposer de moyens logistiques (nouer un ou plusieurs partenariats avec des transporteurs) pour le transport du manioc et de l'attiéké avant le démarrage du projet</li> </ul>	

<b>14. Activités à mener par 2PAI-Bélier pour appuyer le porteur de projet</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Former les promoteurs et employés aux techniques améliorées de fabrication de l'attiéké</li><li>■ Former les promoteurs à la gestion financière de leurs entreprises</li></ul>
--	--