



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

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 Conditions de fonctionnement : Nombre d'heures moyennes de fonctionnement par jour : 8 h ; Nombre de jours de production par semaine : 6 j ; Nombre de semaines par mois : 4 mois ; Nombre de mois de production par an : 11/12 ; Capacité de traitement de piment frais des machines : 1000 kg/jour ; Coefficient de fonctionnement de l'unité : 80% ; Rendement de production sec/frais : 20%	
Désignation des rubriques	Montant / valeurs (FCFA)
Investissements	47 773 250
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		23 823 250	
Financement du projet			
Fonds propres mobilisés par le porteur de projet : 20%		9 554 650	
Subventions : 0%		-	
Emprunt : 80%		38 218 600	
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)		184 800 000	
Charges annuelles (F CFA)		166 683 095	
Résultat d'exploitation annuelle (stade de pleine exploitation - FCFA)		18 116 905	
Besoins en fonds de roulement en année 0 (% du montant de l'investissement total)		34%	
Variation du BFR (entre année 0 et année finale : 5)		67%	
DRCI		4 ans	
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 projetAssurer l'approvisionnement régulier en matière première (nouer un ou plusieurs partenariats avec des producteurs ou des détenteurs de piment) avant le démarrage du projetDisposer 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">Former les promoteurs et employés aux techniques améliorées de fabrication de piment blanchiFormer les promoteurs à la gestion financière de leurs entreprises		
	Forme de produit	Avantages	Inconvénients
	Produit Frais	<ul style="list-style-type: none">✓ Vivant✓ Forme et couleur intactes✓ Très apprécié par le consommateur✓ Plus de poids (eau + matière sèche)✓ Plus de valeur à l'achat	<ul style="list-style-type: none">✓ Durée de conservation courte (pourrit vite]✓ Mévente en cas de surproduction✓ Rareté pendant les périodes défavorables à la production

15. Comparaison qualitative	<i>Produit Transformé</i>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Durée de conservation relativement longue ✓ Moins de mévente ✓ Existe pendant les périodes défavorables à la production 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 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
------------------------------------	----------------------------------	---	---