



## 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

<b>1. Intitulé</b>	Projet d'implantation d'unité de transformation du piment dans la zone du projet 2PAI-Bélier
<b>2. Problématique</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Pertes post-récoltes importantes</li> <li>▪ Besoins de plus en plus croissants de la consommation de piment local au niveau national</li> <li>▪ Production basée principalement en zones rurales</li> <li>▪ Existence de divers débouchés alimentaires : Besoins de la consommation de piment local de plus en plus accrus</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 d'une organisation de producteurs de maraîchers dans la zone du projet</li> <li>▪ Forte demande de produits maraîchers sur le marché national, surtout dans les supermarchés des grandes villes de la Côte d'Ivoire</li> </ul>
<b>5. Brève description du projet</b>	<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>
<b>6. Objectifs</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Réduction des pertes post-récoltes</li> <li>▪ Valorisation des produits agricoles</li> <li>▪ Amélioration des revenus des producteurs</li> <li>▪ Lutte contre la pauvreté</li> <li>▪ Création d'emplois</li> <li>▪ Accroissement de la valeur ajoutée sur le piment local</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>▪ Des unités de transformation du piment sont installées dans des 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 la poudre de piment</li> <li>▪ Le produit est commercialisé sur le marché national</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>
<b>9. Principaux produits</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Piment en poudre (durée de vie plus élevée que le produit frais)</li> </ul>
<b>10. Marchés visés</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Marché national</li> </ul>
<b>11. Localisations proposées</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Régions de disponibilité de maraîchers dans la zone du projet 2PAI-Bélier : Tiébissou, Toumodi</li> </ul>

## Fiche Technique

<b>12. Compte d'exploitation d'une unité de transformation de capacité 1 tonne/jour de piment frais en poudre</b>	
<b>Conditions de fonctionnement :</b> 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%	

<b>Désignation des rubriques</b>	<b>Montant / valeurs (FCFA)</b>
<b>Investissements</b>	<b>47 773 250</b>
<b>Désignation</b>	

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
<b>Fonds de roulement</b>	<b>23 823 250</b>
<b>Financement du projet</b>	
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	
<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>184 800 000</b>
Charges annuelles (F CFA)	<b>166 683 095</b>
Résultat d'exploitation annuelle (stade de pleine exploitation - FCFA)	<b>18 116 905</b>
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

<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 ou des détenteurs de piment) avant le démarrage du projet</li> <li>▪ 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</li> </ul>						
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Former les promoteurs et employés aux techniques améliorées de fabrication de piment blanchi</li> <li>▪ Former les promoteurs à la gestion financière de leurs entreprises</li> </ul>						
	<table border="1"> <thead> <tr> <th><b>Forme de produit</b></th> <th><b>Avantages</b></th> <th><b>Inconvénients</b></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><b>Produit Frais</b></td> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Vivant</li> <li>✓ Forme et couleur intactes</li> <li>✓ Très apprécié par le consommateur</li> <li>✓ Plus de poids (eau + matière sèche)</li> <li>✓ Plus de valeur à l'achat</li> </ul> </td> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Durée de conservation courte (pourrit vite)</li> <li>✓ Mévente en cas de surproduction</li> <li>✓ Rareté pendant les périodes défavorables à la production</li> </ul> </td> </tr> </tbody> </table>	<b>Forme de produit</b>	<b>Avantages</b>	<b>Inconvénients</b>	<b>Produit Frais</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Vivant</li> <li>✓ Forme et couleur intactes</li> <li>✓ Très apprécié par le consommateur</li> <li>✓ Plus de poids (eau + matière sèche)</li> <li>✓ Plus de valeur à l'achat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Durée de conservation courte (pourrit vite)</li> <li>✓ Mévente en cas de surproduction</li> <li>✓ Rareté pendant les périodes défavorables à la production</li> </ul>
<b>Forme de produit</b>	<b>Avantages</b>	<b>Inconvénients</b>					
<b>Produit Frais</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Vivant</li> <li>✓ Forme et couleur intactes</li> <li>✓ Très apprécié par le consommateur</li> <li>✓ Plus de poids (eau + matière sèche)</li> <li>✓ Plus de valeur à l'achat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Durée de conservation courte (pourrit vite)</li> <li>✓ Mévente en cas de surproduction</li> <li>✓ Rareté pendant les périodes défavorables à la production</li> </ul>					

<b>15. Comparaison qualitative</b>	<b><i>Produit Transformé</i></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Durée de conservation relativement longue</li> <li>✓ Moins de mévente</li> <li>✓ Existe pendant les périodes défavorables à la production</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Non vivant</li> <li>✓ Perte de forme et souvent de couleur (qualités organoleptiques)</li> <li>✓ Moins apprécié par le consommateur (selon la spéculation)</li> <li>✓ Moins de poids (réduction teneur en eau)</li> <li>✓ Moins de valeur à l'achat</li> </ul>
------------------------------------	----------------------------------	---	---