



FICHE TECHNIQUE MICRO-PROJET

Projet de point de « Porc au four »

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

A2533

Fiche Technique n°9 : Projet de point de « Porc au four »

1. Intitulé	Projet de point de « Porc au four » dans la zone d'intervention du 2PAI-Bélier
2. Contexte	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Forte demande en viande de porc rôti ▪ Existence de nombreux maquis et autres espaces de restauration propres à l'activité
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 de ferme porcine pour l'approvisionnement en viande porcine ▪ Forte demande en produits porcins dans la région ▪ Existence de ressources humaines qualifiées en matière de transformation porcine
5. Brève description du projet	Le présent projet consiste en la création d'un point de vente de viande de porc rôti communément appelé « Porc au Four ». Ce point de vente, installé au bord d'un maquis est composé d'un four, d'une table et de matériel de découpe ainsi que d'équipement de services.
6. Objectifs	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vendre au moins 152 porcs de 30 kg /an ▪ Créer 03 emplois directes au profit des Jeunes et des femmes dans les zones d'implantation du projet ▪ Lutte contre la pauvreté ▪ Amélioration de la transformation des produits porcins ▪ Amélioration des débouchés pour les éleveurs de porcs
7. Résultats attendus	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Un point de vente de « Porc au four » est installé et est fonctionnel ▪ Au moins 4 500 kg de viande porcine sont vendus/an ▪ Des emplois stables et rémunérateurs sont créés
8. Durée	1 an
9. Principaux produits	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Viande de porc rôtie
10. Marchés visés	<p>Marché local composé des :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Ménages ▪ Particuliers ▪ Restaurants ▪ Hôtel
11. Localisations proposées	<ul style="list-style-type: none"> ▪ District Autonome de Yamoussoukro, Départements de Toumodi, Djekanou et Tiebisou
12. Cout du projet (FCFA)	1 600 000
Investissements	700 000
Désignation	Montant
	Equipement de conservation (Congélateur) 450 000
	Table de découpe matériel de cuisson 200 000
	Equipement et Matériel de service) 150 000
Besoin en fonds de roulement	900 000
	Achat de viande porcine 360 000
	Charges salariales 90 000
Autres charge (ingrédients de cuisson, transport, produits de nettoyage et d'entretien, communication, etc.)	450 000
13- Apport personnel (Fonds Propre de 10% du coût du projet)	160 000

Fiche Technique

14- Rentabilité du point de porc au four

Indicateur	Valeur
Besoin en Fonds de roulement (BFR) en année 0	900 000
CA annuel (FCFA)	18 954 001
Charges annuel (FCFA)	15 737 001
Indice de Profitabilité	3,2
DRCI (mois)	6 mois

15- Stratégies et activités à mener par le porteur de projet

- Acquérir le site d'installation du porc au four
- Mobiliser sa contrepartie financière

- | | |
|--|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Assurer l'acquisition du matériel et les équipements nécessaires ▪ Recruter le personnel ▪ Assurer l'approvisionnement en les intrants (viande porcine, ingrédients de cuisson) ▪ Organiser la commercialisation en s'appuyant sur des partenariats avec des acheteurs/groupes d'acheteurs ▪ Mettre en place un système de gestion efficace du point de vente |
|--|---|

16- Activités à mener pour appuyer le porteur de projet

- | | |
|--|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Accompagner le promoteur dans la mobilisation du financement nécessaire pour la réalisation du projet ▪ Accompagner le promoteur dans la réalisation technique du Projet ▪ --Former le promoteur dans la gestion de son entreprise |
|--|--|