

I. FICHE D'IDENTIFICATION DE PROJET D'INVESTISSEMENT

Titre du projet:		IMPLANTATION D'UNE UNITE DE TRANSFORMATIONS DES MANGUES A KATI			Projet No.	(cadre réservé à l'Agence)
1	Prénom (s) et Nom du Promoteur : Moussa SIDIBE					
2	Adresse : DOMICILIER à Kati Tél : 76-07-59-72					
	Ville : kati			Région : Koulikoro		
	Tél : 76-07-59-72		Cell : Tél : 76-07-59-72		Fax :	
	Email : moussasidibe739@yahoo.fr					
3	Occupation actuelle : Comptable « Association FAM »					
4	Nombre d'années d'expériences : 10 ans dans la gestion					
5	Nombre d'année d'expériences en gestion des équipes : 10 ans					
6	Niveau de formation : Bac+2					
7	Secteur d'activités : Agro-alimentaire					
8	Résumé du projet: Projet de construction d'une unité de séchage de mangues					
	<p>Il est né d'une double constatation :</p> <ul style="list-style-type: none"> - les manguiers sont un élément clef de l'écosystème sahélien et contribuent à la lutte contre la désertification ; - richesse jusque là inexploitée, les manguiers pouvaient devenir une source de revenus pour la population (80% des producteurs), renforçant ainsi leur autonomie. 					
9	Secteur d'activités du projet : Agroalimentaires					
10	Type de produits ou services à fournir:	Capacité initiale	Ventes annuelles (USD)	% marché local	% marché Extérieur	
	Mangue séchée :	100194	107000			
	Total:					
11	Site/ Localisation:	KATI C/KOULIKORO				
	Superficie :	Nature du droit d'occupation :				
12	Coût estimatif du projet (USD)	100 194				
13	Classification des projets:	nouveau Projet à kati				
14	Partenariat sollicité : (retenez uniquement le ou les partenariats qui vous intéressent)	<ul style="list-style-type: none"> * Joint-venture * Emprunt * Accès aux marchés * Sous-traitance * Rachat d'entreprises * Achat d'Equipment 		<ul style="list-style-type: none"> * Expertise en gestion * Expertise technique * Expertise en marketing * Transfert de technologie * Recherche et Développement * Autres: Création d'entreprise Agroalimentaire 		
15	Etudes disponibles : oui	Étude de faisabilité Autres (à préciser)		Description du projet		
	Date :	Le 04 /04/2014				

1. DESCRIPTION DES PRODUITS

La mangue séchée est consommée comme une amuse gueule, souvent mélangée avec d'autres fruits séchés tel que chocolat, les biscuits.

L'inventaire exhaustif des produits locaux à sécher doit précéder toute démarche : quantité, dates de récolte, préparation spéciale de chaque produit, possibilité d'exportation ou uniquement de consommation locale. Par ordre d'abondance locale on peut citer :

- Mangues
- Noix de cajou
- Pomme de terre
- Haricot vert
- Tomates
- Chips de manioc
- Oignons
- Poissons ou viande

Le traitement spécifique préalable de chaque produit à sécher doit être répertorié : blanchissage, lavage, pelage, décortilage, sulfuration Chacune de ces opérations détermine par quantité de produit,

2. DESCRIPTION & PLAN DE TRAVAIL DU PROJET

- L'unité de séchage proposée est conçue de façon à être autonome. Le projet sera constitué de six unités de séchage de base calculée pour traiter chacune environ 100 kg de mangues fraîches soit 15 claies de 1 m² avec 6.75 kg/m² soit environ 17 kg de produit sec par jour. Il ne faut pas superposer trop de claies car il devient mal aisée de les " tourner " de plus le flux d'air peut être un peu trop freiné (il faut que ça marche en convection naturelle, si le ventilateur ne marche plus !). Théoriquement 17 kg de fruits secs en 24h, mais en fait si la température de l'air n'est pas assez élevée un peu plus (selon l'humidité de départ de produit, le temps de chargement, les réglages divers et les palabres). Il faudrait arriver au moins à dépasser 80° de température d'air, sinon on sera plus près des 26-27h ce qui est très ennuyeux pour établir des cycles de travail. L'énergie thermique la plus facile à utiliser et la moins chère localement, doit être prioritaire. L'emploi du gaz butane est la solution la plus souple à condition de contrôler la flamme et de maîtriser l'homogénéité des filets d'air.

Agence pour la promotion des investissements au Mali (API Mali)

Quartier du fleuve - BP : 1980, Bamako – République du Mali.

Site Web : www.apimali.gov.ml - **Courriel :** appel.projets@apimali.gov.ml

3. DISPONIBILITE DES MARCHES (principaux clients visés, canaux de distribution)

Marché visé :

A court terme, le présent projet vise le marché à travers les alimentations, restaurants et hôtels de Bamako

A moyen et long terme, le promoteur souhaiterait exporter ses produits en Europe via le Burkina Faso.

2.3. Les prix pratiqués :

L'unité s'alignera sur les prix pratiqués sur le marché intérieur. La mangue séchée sera emballée dans des sachets plastiques de 100 grs. La production destinées à l'exportation sera emballée en vrac des sacs plastiques de 1,0 kg. La mangue séchée est cédée entre 3 000 et 5 000 Fcfa le kg sur le marché local. Le même produit peut osciller entre 5 000 et 6 000 Fcfa le kilo à l'exportation

2.4. Offre :

La filière mangue, avec ses trente cinq variétés, est l'une des productions les plus porteuses du Mali. Les mangues maliennes sont l'une des plus prisées sur le marché sous régional et international.

La potentialité de cette production est estimée à près de 300 000 tonnes par an. La production dure actuellement au moins 4 à 5 mois, soit de mars à fin juillet. La surproduction saisonnière de la mangue favorise une baisse du prix à la consommation et une forte perte de la production à cause de sa périssabilité. Sa conservation par le séchage permet de lui apporter une valeur ajoutée nécessaire au développement de la filière. Il existe dans le pays, à Bamako, Sikasso et Yanfolila de petites unités de séchage de la mangue. Leur production est exportée via le Burkina et la Cote d'Ivoire. Ce qui constitue une infime partie de la mangue produite au Mali. Ainsi, le Mali exporte près de 4 000 tonnes de mangue fraîche et moins de 50 tonnes de mangue séchée. Nous n'avons pas une statistique exacte du nombre des sécheurs de mangue au Mali. Mais une tentative d'organisation du secteur en cours nous permettra sans doute de connaître le niveau de développement de la filière.

Demande :

La promotion de la transformation industrielle des mangues maliennes est une voie incontournable dans le développement de la filière. Des consommateurs européens se sont montrés très intéressés par les mangues séchées du mali après des tests de dégustation qui ont eu lieu dans les salons agricoles en Allemagne et en France.

Il y a un certain engouement suscité par la mangue séchée au Mali. Actuellement, l'on retrouve des paques de mangues séchées dans les rayons de certains supermarchés de Bamako. Nous n'avons pas de statistique sur la consommation de la population en mangue séchée. Mais nous savons que la saison de la mangue dure 4 à 5 mois entre le mois de mars et juillet dans l'année. Donc, c'est à partir de là que la demande en mangue séchée devrait augmenter. Ceci se justifie par le fait que la mangue est riche en vitamine A. Et durant la période sèche de la mangue (entre les mois de

Agence pour la promotion des investissements au Mali (API Mali)

Quartier du fleuve - BP : 1980, Bamako - République du Mali.

Site Web : www.apimali.gov.ml - **Courriel :** appel.projets@apimali.gov.ml

juillet et février), il a été remarqué une carence en vitamine A chez certains enfants. Donc, en récupérant une partie des 25 à 35% de mangues perdues par an, par le séchage permet d'augmenter la consommation de mangue tout en favorisant une baisse de l'avitaminose chez les enfants.

4. DISPONIBILITE DES MATIERES PREMIERES (principaux fournisseurs, matières premières à utiliser)

La mangue est disponible à son maximum plus de 4 mois par année au MALI. Avec une potentialité de production de près de 300 000 tonnes, la mangue, à elle seule, peut justifier la mise en place d'une place d'une entreprise de séchage de fruits et légumes

5. DISPONIBILITE DE LA TECHNOLOGIE ET DU SAVOIR-FAIRE

L'unité sera installée dans un bâtiment à construire sur un terrain acquis par le promoteur à Kati. Le bâtiment sera composé d'une salle de production, d'une salle de préparation, d'un bureau. Le terrain étant vague, il nécessitera des aménagements pour recevoir le matériel prévu.

3.2. Matériel d'équipement :

- Le matériel d'équipement est essentiellement composé de l'unité de séchage
- Bassines de lavage de la matière première
- Table métallique d'épluchage et de dénoyautage
- Tabourets pour personnel
- Balance pour produit frais portée 10 kg
- Balance pour produit séché (pèse lettre)
- Matériel thermo scellage
- Bouteilles gaz butane, brûleur, détendeur

6. DISPONIBILITE DE LA MAIN-D'OEUVRE SUR SITE

L'unité sera gérée par le promoteur lui-même. Il utilisera un électromécanicien, quatre ouvrières, un secrétaire comptable, un chauffeur, un manœuvre et un gardien.

Les ouvrières et le manœuvre sont utilisés de façon temporaire pendant au maximum 6 mois. Les autres sont utilisés de façon permanente

II. DONNÉES FINANCIÈRES RELATIVES AU PROJET EN PLEINE PRODUCTION¹

1. INFORMATIONS GENERALES

Durée de construction prévue (mois)	Nombre d'année d'exonération de l'IBIC (années)	Réduction d'impôt (%)
Année prévue de début de la production: (années)	Taux d'IBIC (%) – 35%	Inflation (%)

2. DONNEES RELATIVES AUX OPERATIONS (En pleine production)

	Produit 1	Produit 2	Etc.
Production/Année (unité)	8515	7860	8187
Unité	kg	kg	kg
Nombre d'équipes	2	3	3
Nombre de jours/par année	300	300	300
Prix de vente de l'unité (USD)	6	7	8
Ventes (USD '000)	47160	49125	5109

3. COUTS DES MATIERES PREMIERES

Description des matières premières	Prod. 1 USD/Unité	Prod. 2 USD/Unité
Coût des matières premières / Unité		
Ajouter: Taxes, droits, transport/Unité		
Coût total de l'unité	185	
Nombre d'Unités *600 kg /jour	5550	
Coût total / année/ produit X 000	5550	
Total Général	5550	
Coût des matériaux / année / tous produits		

¹ Les chiffres peuvent être arrondis



* Reprendre les chiffres du nombre d'unités par année à partir de la première ligne du tableau 2

4. MAIN D'OEUVRE (En pleine production)

	Nombre total d'employés	Total des charges salariales mensuelles (USD)	Total des charges salariales annuelles (USD)
Non-qualifiés	06	360	4320
Semi-qualifiés	02	80	960
Qualifiés et techniciens	02	200	2400
Bureau / administration	01	90	1080
Direction (y compris les vendeurs)	02	360	4320
Expatriés temporaires			
Expatriés permanents			
TOTAL		<u>1090</u>	<u>13080</u>

5. Besoins en Fonds de roulement (en pleine production)

<u>Fonds de roulement (Milliers USD) :</u>	De source nationale	De source internationale	No. de jours/ chiffre d'affaires
Espèces			
Créances clients			
Stocks:			
- Matières premières			
- Fournitures d'usine			
- Produits semi-finis			
- Produits finis			
- Pièces de rechange			
Moins - Dettes fournisseurs			
TOTAL			

6. BESOINS EN CAPITAL FIXE (en pleine production)

(Milliers)	FCFA	USD	Dépréciation et Amortissement annuels (%) (*)	Taux annuel d'entretien et d'assurance (%) (*)
ACTIF FIXE:				
Terrain	2.0000.000	40.000		
Aménagement du terrain				
Génie Civil				
Construction	60.50.000	40.000		
Transport de l'équipement				
Equipement de production	14.842 500	29.685		
Matériel et équipement roulant	1.500.000	3.000		
Mobilier et matériel de bureau	145.000	290		
Sous-Total	42 237 500	84475		
CAPITAL DE PRE-PRODUCTION:				
Dépenses divers (frais d'établissement)	360.000	290		
Imprévus	4200.000	720		
Recherche & Développement	1.000.000	2000		
Technologie	2.000.000	4000		
Sous-Total	7560.000	15120		
Fonds de roulement initial (investissement de démarrage)				
COÛT GLOBAL DE L'INVESTISSEMENT	50.097.000	100194		

7. PLAN DE FINANCEMENT (en milliers USD) - pleine production

BESOINS EN CAPITAL	Source nationale	Source internationale						
Capital fixe (tableau 6)								
Besoin en fonds de roulement (tableau5)								
Total des besoins en Capital *								
SOURCES DE FINANCEMENT	Nationale	Internationale						
FONDS PROPRES	8000		Taux d'intérêt (%)		Termes de remboursement (années)		Délai de grâce (années)	
PRETS	10094		Nat	Intern	Nation	Intern	Nation	Intern
			13		06		01	
Prêts à long terme								
Prêts à court terme								
Crédits fournisseurs								
Crédits à l'exportation								
Facilités de découvert								
Total: Dettes	10094							
Total: Dettes & Fonds Propres *	18194							

* Le total du capital fixe doit être conforme au total de la dette et des fonds propres

8. LES FRAIS GENERAUX (en pleine production)

Facteurs de production	Unité	Prix/Unité (USD)	Consommation annuelle	Total en USD ('000) annuel
Electricité		1	2400	2400
Carburants		2	18572	26000
Gaz		24	167	4000
Eau				
Sous-Total				3400
AUTRES FRAIS GENERAUX				Total en USD ('000) Annuel
Location				14000
Consommables				2000
Transport				
Frais administratifs				1600
Entretien et assurance*				4000
Frais de ventes/distribution/marketing				4000
Autres				3000
Sous-total autres frais généraux				28600
AMORTISSEMENTS :				6145
Capital fixe (CF)				100194
Sous-Total (Amortissement + CF)				106334
TOTAL GENERAL				140.338