



TOGETHER
for a sustainable future

OCCASION

This publication has been made available to the public on the occasion of the 50th anniversary of the United Nations Industrial Development Organisation.



TOGETHER
for a sustainable future

DISCLAIMER

This document has been produced without formal United Nations editing. The designations employed and the presentation of the material in this document do not imply the expression of any opinion whatsoever on the part of the Secretariat of the United Nations Industrial Development Organization (UNIDO) concerning the legal status of any country, territory, city or area or of its authorities, or concerning the delimitation of its frontiers or boundaries, or its economic system or degree of development. Designations such as “developed”, “industrialized” and “developing” are intended for statistical convenience and do not necessarily express a judgment about the stage reached by a particular country or area in the development process. Mention of firm names or commercial products does not constitute an endorsement by UNIDO.

FAIR USE POLICY

Any part of this publication may be quoted and referenced for educational and research purposes without additional permission from UNIDO. However, those who make use of quoting and referencing this publication are requested to follow the Fair Use Policy of giving due credit to UNIDO.

CONTACT

Please contact publications@unido.org for further information concerning UNIDO publications.

For more information about UNIDO, please visit us at www.unido.org

ORGANISATION DES NATIONS UNIES POUR
LE DEVELOPPEMENT INDUSTRIEL

CENTRE INTERNATIONAL DE VIENNE
VIENNE / AUTRICHE

17398

**ASSISTANCE A L'IDENTIFICATION
ET AU DEVELOPPEMENT
DES INVESTISSEMENTS**

DP/TOG/84/015

ETUDE DE PREFAISABILITE PORTANT SUR

**LA PREPARATION INDUSTRIELLE
DE SAUCES LOCALES AU TOGO**

(CONTRAT 87/54)

RAPPORT FINAL

FEVRIER 1989



SOCIETE TOGOLAISE D'ÉTUDES DE DEVELOPPEMENT
B. P. 4782 — Tél. 21-61-79 — Téléx 5382 SOTED TG — LOME - Togo

ORGANISATION DES NATIONS UNIES POUR
LE DEVELOPPEMENT INDUSTRIEL

CENTRE INTERNATIONAL DE VIENNE
VIENNE / AUTRICHE

**ASSISTANCE A L'IDENTIFICATION
ET AU DEVELOPPEMENT
DES INVESTISSEMENTS**

DP/TOG/84/015

ETUDE DE PREFAISABILITE PORTANT SUR

**LA PREPARATION INDUSTRIELLE
DE SAUCES LOCALES AU TOGO**

(CONTRAT 87/54)

RAPPORT FINAL

FEVRIER 1989

**SOCIETE
SOTED**

SOCIETE TOGOLAISE D'ÉTUDES DE DEVELOPPEMENT
B. P. 4782 — Tél. 21-61-79 — Télax 5382 SOTED TG — LOME - Togo

S O M M A I R E

	<u>Pages</u>
Résumé - Conclusions - Recommandations	I
Introduction	1
I - <u>CONTEXTE ET ORIGINE DU PROJET</u>	3
1.1. Présentation du promoteur	3
1.2. Contexte industriel et origine du projet	3
II - <u>APPRECIATION DU MARCHÉ POTENTIEL</u>	6
2.1. Définition des produits	6
2.2. Détermination du marché cible	9
2.3. Les habitudes alimentaires et les consommateurs des produits frais	10
2.4. Consommation des produits frais	17
2.5. Consommation des conserves de légumes	18
2.6. La demande potentielle des conserves de légumes à fabriquer	21
2.7. Choix des produits à fabriquer	27
2.8. Marchés ouverts au projet, conditions de pénétration et de commercialisation, prévision des ventes	30
III - <u>ETUDE DES MATERIAUX A UTILISER</u>	34
3.1. Les matières premières	34
3.2. Les emballages	39
3.3. Matériaux auxiliaires	41
3.4. Les utilités	41

IV - <u>LOCALISATION DU PROJET</u>	42
V - <u>ASPECTS TECHNIQUES DU PROJET</u>	43
5.1. Capacité et programme de production	43
5.2. Procédé de fabrication	44
5.3. Liste récapitulative des équipements	47
5.4. Récapitulatif des besoins en matériaux et facteurs de production	51
5.5. Travaux de Génie-Civil	52
VI - <u>ORGANISATION ET GESTION DU PROJET</u>	54
6.1. Organigramme	54
6.2. Organisation commerciale	55
VII - <u>RESSOURCES HUMAINES</u>	57
7.1. Main-d'oeuvre technique et formation	57
7.2. Personnel d'encadrement	58
VIII - <u>CALENDRIER DE MISE EN OEUVRE DU PROJET</u>	59
8.1. Etapes de la mise en oeuvre du projet	59
8.2. Calendrier de mise en oeuvre	60
IX - <u>EVALUATION FINANCIERE ET ECONOMIQUE</u>	62
9.1. Evaluation financière	62
9.2. Evaluation économique	89
<u>A N N E X E S</u>	

SOMMAIRE DES TABLEAUX

	<u>Pages</u>
Tableau n° 1 : Effectif des consommateurs des légumes sous formes traditionnelles	16
" " 2 : Estimation de la consommation des produits frais	19
" " 3 : Evolution de la consommation apparente des conserves de légumes	20
" " 4 : Evolution des prix moyens de la tomate fraîche et des conserves de tomate	21
" " 5 : Effectif des consommateurs potentiels des produits à fabriquer	22
" " 6 : Ecart (%) entre le nombre de consommateurs des produits sous forme traditionnelle et celui des conserves à fabriquer	23
" " 7 : Estimation de la demande potentielle en produits finis	25
" " 8 : Comparaison entre la demande potentielle en conserves équivalent produit frais à l'étude et la consommation des produits frais	26
" " 9 : Classement des produits à mettre en boîte	27
" " 10 : Evolution de la consommation de noix de palme par la SONAPH	37
" " 11 : Programme de production	43
" " 12 : Récapitulatif des besoins en matières premières, en matériaux et facteurs de production	51
" " 13 : Planning récapitulatif des investissements	66
" " 14 : Coûts des matières premières	67
" " 15 : Les frais financiers	70

Tableau n° 16	:	Evolution des coûts totaux de production	72
" "		17 : Prix des produits	74
" "		18 : Evolution de la production de l'usine	76
" "		19 : Evolution des recettes prévisionnelles	76
" "		20 : Evolution des résultats prévisionnels	77
" "		21 : Evolution des besoins en fonds de roulement	79
" "		22 : Echancier des flux financiers	80
" "		23 : Remboursement des emprunts	86
" "		24 : Compte de trésorerie prévisionnelle	87 - 88
" "		25 : Valeur ajoutée	90
" "		26 : Valeur ajoutée nette	92
Tableau n° 27	:	Surplus social	92 - 93.

RESUME - CONCLUSIONS - RECOMMANDATIONS

1. A part les conserves de tomate qui sont déjà entrées dans les habitudes alimentaires du Togolais moyen, la consommation des autres conserves de légume est essentiellement le fait de la population expatriée blanche. En effet, elle concerne très peu les nationaux et ne touche que 27 % des ménages du marché-cible (7000 familles), soit à peu près 2000 familles, et 23 % des établissements, soit 100 institutions de restauration collective.
2. Mais la présente étude porte sur des produits nouveaux (coulis de tomate, conserves de gboma, de piment, de jus de noix de palme, de gombo, d'oignon et d'adémé) non encore disponibles sur le marché local.
3. Les résultats de l'enquête établissent à 4600 familles et à 268 établissements, les deux types de consommateurs potentiels des nouveaux produits.
4. La demande potentielle est alors estimée pour chaque produit comme suit (en tonnes) :

Gboma	: 458
Purée de piment	: 75
Pâte d'arachide	: 172
Moambe	: 597
Coulis de tomate	: 149
Gombo	: 265
Oignon	: 366
Adémé	: 149.
5. Le développement du marché potentiel dépendra essentiellement de l'attitude et de l'amélioration du niveau de vie des 7000 ménages et de la croissance du nombre d'établissements de restauration publique.
6. L'analyse des préférences des consommateurs potentiels pour chaque produit, de l'importance de la demande, l'étude de la technologie de fabrication, de son coût et de sa facilité de transfert et les disponibilités en matières sont autant de facteurs qui ont conduit au choix de conserves de gboma et de jus de noix de palme à fabriquer par le projet.
7. Pour ces deux produits, à part le marché domestique, les marchés de la CEE et des pays de la sous-région peuvent constituer des débouchés potentiels.
8. Cependant, l'estimation des prévisions ne prend pas en compte la demande potentielle à l'exportation en raison du fait qu'aucune investigation sérieuse n'a été faite sur les marchés de la CEE et de la sous-région. Qui plus est, la concurrence que peuvent y exercer la moambe de la Côte d'Ivoire et les produits de substitution aux conserves de gboma, laisse penser que les chances d'accès de la nouvelle unité à ces marchés sont assez minces. De toute façon, l'expérience montre que la survie d'un projet n'est possible que lorsqu'il s'appuie sur un marché local fidèle et suffisant.

9. Il est alors admis qu'à terme, les ventes s'établiraient à 100 tonnes de conserves de gboma, soit 22 % de la demande potentielle nationale et à 240 tonnes de jus de noix de palme (moambe), soit 40 % du marché potentiel domestique.
10. Un bon niveau de qualité des produits appuyé d'un marketing conséquent permettra d'obtenir ce minimum sans trop de difficultés.
11. L'étude du processus de production a permis de déterminer les machines nécessaires, leur temps d'occupation et leur nombre. On a ainsi pu établir les besoins en bâtiments, équipements annexes, utilités et personnel.
12. La structure juridique du projet pourrait être une société anonyme.
13. L'étude économique et financière a été faite sur la base des prix de Juillet 1988, en francs constants.
14. Le coût total des investissements initiaux est estimé à 252 732 750 F CFA dont 207,025 millions d'actifs fixes, 12 765 750 F CFA de fonds de roulement et 32 942 000 F CFA d'intérêts intercalaires.
15. La structure de financement prévoit un emprunt de 164 710 000 F CFA soit 65,17 % des besoins totaux de financement. Le solde de 88 023 000 F CFA, soit 34,83 %, sera financé sur fonds propres.
16. Le projet présente une rentabilité moyenne sur le plan financier : le taux de rentabilité interne est égal à 11,79 %.
17. Sur le plan économique, le projet engendre un déficit net en devises de 59 570 038 F CFA pendant toute la durée de l'exploitation. Toutefois le projet dégage une valeur ajoutée globale de 1 102 677 080 F CFA et une valeur ajoutée nette de 777 386 520 F CFA. Le nombre total d'emplois créé par le projet s'élève à 29 personnes à qui un revenu de 13,44 millions de F CFA est distribué annuellement. Le surplus social s'élève à 585 111 540 F CFA. La valeur actualisée nette du surplus social est positive et s'élève à 218 883 875 F CFA.
18. En outre, la mise en place d'une unité de fabrication de conserves de légume correspond aux objectifs de la politique économique nationale :
 - intégration de toutes les activités économiques
 - valorisation des ressources agricoles locales
 - promotion sociale et économique de la femme visant l'allègement de ses tâches domestiques.

INTRODUCTION

L'évolution des conditions sociales de production (insertion de la femme à tous les niveaux de la vie économique, sociale et politique de la nation) l'extension des zones urbaines ayant pour conséquence l'éloignement de la plupart des habitations des lieux de travail et le développement du système de restauration en dehors des ménages, la volonté politique d'assurer la promotion sociale et économique de la femme, constituent autant de facteurs qui exigent l'industrialisation des certaines opérations du système alimentaire.

En effet, la préparation artisanale (traditionnelle) des aliments, que ce soit au niveau des ménages ou des établissements de restauration publique, est faite d'une longue chaîne d'opérations occasionnant des pertes de temps et d'énergie considérable.

L'utilisation des produits déjà préparés industriellement pour les besoins culinaires, assure une économie de temps et d'énergie qui est l'une des principales questions d'actualité.

Il s'agit, dans le cadre de la présente étude :

- d'apprécier le marché potentiel des conserves de légumes locaux au niveau national ;
- de réaliser une étude de pré faisabilité technique, financière, économique et sociale du projet.

Les analyses, conclusions et recommandations doivent permettre d'apprécier l'opportunité de création d'une unité de fabrication industrielle des sauces locales.

Le présent rapport a pour but de présenter les résultats de pré faisabilité du projet.

Les termes de référence proposés à cet effet et adoptés, ont conduit à présenter l'étude en neuf chapitres :

- le premier chapitre présentera le promoteur et retrace le contexte et l'origine du projet,
- le deuxième chapitre est consacré à l'appréciation du marché potentiel,
- le troisième chapitre fait l'étude des matériaux requis pour la fabrication,
- le quatrième chapitre précise et justifie la localisation du projet,
- le cinquième chapitre examine les aspects techniques du projet,

- le sixième chapitre propose une organisation et une gestion du projet,
- le septième chapitre étudie les besoins en ressources humaines,
- le huitième chapitre propose un calendrier de mise en oeuvre du projet,
- le neuvième chapitre fait l'étude économique et financière.

I - CONTEXTE ET ORIGINE DU PROJET

1.1. Présentation du promoteur

Le promoteur du présent projet a déjà une solide expérience en matière d'initiation et de gestion d'entreprise agro-alimentaire. Il est en effet depuis 1976, le Président Directeur Général de sa propre entreprise, la Société "LUDO", une fabrique de pâtes alimentaires située à 15 km au Nord de Lomé.

Les principaux points de son C.V. peuvent être résumés comme suit :

- Statut Social

- Nom et prénoms : SAVI de TOVE Guido Kossigan
- Date et lieu de naissance : 06 Mars 1932 à Lomé (TOGO)
- Situation familiale : Marié, père de 5 enfants
- Adresse : 16, Rue Jean Bart, B.P. 936
Lomé - TOGO.

Etudes et formations

- 1946 à 1951 : Etudes secondaires en FRANCE : BEPC et BACCALAUREAT
- 1952 à 1954 : Ecole Supérieure de Gestion des Entreprises à Paris
Diplôme de sortie
- 1954 à 1955 : Collège Libre des Sciences Sociales et Economiques
(Section Economique) à Paris : Certificat.

Expériences professionnelles

- 1956 à 1957 : Chef des Services Achats pour l'Afrique Occidentale
de la Cie FAO - SENEGAL
- 1957 à 1959 : Directeur Régional de la Cie FAO SENEGAL
- 1959 à 1970 : Directeur des ventes à la Cie FAO TOGO
- 1970 à 1975 : Directeur Commercial de l'Industrie Textile
Togolaise
- 1976 à ce jour : Président Directeur Général de la Société
Industrielle de Préparation Alimentaire "LUDO"
(environ 20 employés).

1.2. Contexte industriel et origine du projet

Démarée vers les années 50, les activités industrielles étaient d'abord circonscrites à la transformation des produits agricoles locaux (huilerie de palme, féculerie, égrenage de coton). La première chaîne d'extraction de phosphate est alors venue compléter

cet embryon industriel. Mais à partir de 1960, on assiste à l'apparition des entreprises industrielles moins axées sur la valorisation des ressources naturelles du pays.

Ce mouvement s'est amplifié au cours de la période 1970 - 1975 et s'est encore accentué à partir de 1975 où grâce à l'augmentation des ressources publiques, le Gouvernement a entrepris un programme de grands projets industriels pour lequel 105 milliards de francs CFA ont été investis sur la période 1976 - 1980. Mais les résultats n'ont pas été à la hauteur des efforts financiers consentis.

En effet, la contribution du secteur industriel au PIB n'est que de 17 % et il fournit un peu plus de 1 % de l'emploi national. Les politiques industrielles antérieures ont avant tout mis l'accent sur la substitution à l'importation. L'exportation des produits manufacturés reste marginale et s'élève de 3 à 3,5 % du chiffre d'affaires du secteur.

Les activités industrielles pour la plupart basées sur la transformation des matières premières importées, ont désarticulé la machine économique nationale : l'échange interindustriel est inexistant et la production des biens intermédiaires peu développée.

Plusieurs facteurs tels que :

- la forte dépendance des entreprises vis-à-vis de l'importation des matières premières et produits semi-finis,
- le choix non judicieux du produit à fabriquer,
- l'étroitesse du marché,
- les difficultés d'accès au crédit bancaire,
- l'absence de fonds de roulement,
- les difficultés de gestion,
- l'absence de savoir-faire technique et administratif,
- l'inadéquation entre le choix technologique et l'environnement ou l'erreur dans le choix technologique,
- le tarif douanier qui impose la même taxe au commerçant qu'à l'industriel qui importe la matière première ou le produit semi-fini pour la transformation,

ont entravé l'épanouissement du secteur industriel.

Prenant en considération cette expérience nationale d'industrialisation peu concluante où l'Etat s'était fortement engagé, le Gouvernement a décidé d'axer sa politique industrielle sur le développement des entreprises privées, sur l'intégration de toutes les activités économiques du pays.

De nouveaux axes ont été adoptés à savoir :

- le désengagement sélectif de l'Etat du secteur industriel
- la valorisation des ressources locales
- la décentralisation industrielle
- la promotion des entreprises exportatrices
- le développement des PME
- la coopération régionale.

L'accent est mis sur la valorisation des ressources locales, la promotion des entreprises exportatrices et la promotion des PME/PMI.

C'est dans ce cadre qu'en 1984, le Gouvernement a adressé à l'ONUDI une requête d'assistance à l'identification et au développement des investissements. En Mai 1986, une mission de l'ONUDI a séjourné au Togo pour procéder à une analyse par filière des différents secteurs industriels, des différentes possibilités de valorisation des principales richesses minérales, végétales et animales du pays. Cette analyse a conduit à l'identification d'un ensemble cohérent de projets industriels, dont le projet de préparation industrielle des sauces locales auquel s'est intéressé un promoteur privé national.

Le Togo dispose d'énormes potentialités dans le domaine de la production maraîchère. Les cultures portent sur une très grande variété de légumes, aussi bien traditionnels qu'occidentaux, et les prédominances varient avec les micro-climats ou régions. On peut citer :

Tomate	Adémè	Carotte	Piment :
Gombo	Aubergine	Laitue	- rouge
Gboma	Chou	Pomme de terre	- vert
Oignon	Poivron	etc...	de cayenne.

La production maraîchère étant en grande partie saisonnière, elle entraîne un engorgement périodique des marchés, suivi de raréfaction extrême entraînant l'envolée des prix à la consommation. En fait, le stockage et la conservation des légumes sont assez mal maîtrisés au Togo. C'est pourquoi d'énormes pertes sont enregistrées à la production et à la commercialisation et les prix si bas que le producteur n'est guère encouragé à accroître sa production. Or, le développement de la production maraîchère constitue l'un des objectifs assignés à l'agriculture togolaise pour l'autosuffisance alimentaire. En effet, le présent projet entre dans les priorités du Plan qui préconise le développement de l'agro-industrie en vue d'assurer l'autosuffisance alimentaire nationale et de dégager des surplus exportables.

Mis à part ces potentialités, ces disponibilités en matières premières et les objectifs du Plan, l'évolution des conditions sociales de production (insertion des femmes à tous les niveaux de l'activité économique) exige l'industrialisation de certaines opérations du système alimentaire. En outre, l'utilisation des produits déjà préparés industriellement pour les besoins culinaires, assure une économie d'énergie qui constitue l'une des principales questions d'actualité.

II - APPRECIATION DU MARCHÉ POTENTIEL

2.1. Définition des produits

Huit produits sont à l'étude ; présentés sous forme de pâteux, de tranches et de sauce avec ou sans assaisonnement, ils sont les suivants :

- conserve de piment
- pâte d'arachide en conserve
- conserves de tomate (coulis de tomate)
- conserves de gboma
- sauce graine ou moambe
- gombo précuit
- purée d'oignon
- adémé précuit.

2.1.1. Les conserves de piment

On distingue les conserves locales de fabrication artisanale (piment du pays ou piment du Togo) et les conserves importées représentées par la marque française Chip-Long. Ce sont des purées de piments rouges forts conservés à l'huile et au sel dans des flacons parfaitement étanches de 100 à 180 g. Les piments sont grossièrement écrasés avec des graines visibles à l'oeil nu.

2.1.2. La pâte d'arachide

Trois types de pâte ont été identifiées sur le marché :

- la pâte d'arachide locale semi-industrielle conservée à l'huile dans des boîtes plastiques de 400 g ; la fermeture de la boîte n'est pas très étanche, ce qui provoque des fuites d'huile lors de l'agitation ;
- le "peanut butter" ou beurre d'arachide importé de Hollande et conditionné dans des bouteilles de 330 g.

Les deux produits sont à base d'arachide grillée, mais au point de vue consistance, la pâte locale destinée aux sauces est moins plastique que le beurre d'arachide employé comme tartine ;

- la pâte fabriquée artisanalement par les femmes ; cette pâte n'est pas conditionnée en boîte, mais présentée sur le marché en cuvette de faïence où elle est vendue à la cuillerée.

2.1.3. Les conserves de tomates

Trois types de conserves de tomates sont disponibles sur le marché :

- les concentrés de tomate
- les tomates entières pelées
- les sauces de tomates.

Les concentrés de tomate existent en différentes concentrations : les doubles concentrés sont à 28-30 % de matière sèche, les simples concentrés à 18-21 %.

Les tomates entières pelées sont conservées au jus. Les "sauces" de tomate sont des purées mi-concentrées, additionnées de vinaigre, épicées et liées avec la farine de maïs.

Les concentrés de tomates et les tomates entières pelées sont conditionnés dans des boîtes métalliques hermétiques de poids et de formats variés.

Les sauces de tomates sont conservées dans des flacons, tubes ou boîtes métalliques étanches de 190 à 850 g.

Le marché est approvisionné en une quinzaine de marques dont les plus importantes sont d'origine italienne : TORRO, De RICA, LUNA WALGUST, etc... pour des concentrés de tomates et les tomates entières pelées, KETCHUP, pour les sauces de tomates.

Le coulis de tomate n'existe pas encore sur le marché national. Mais c'est une conserve faiblement concentrée, d'extrait sec compris entre 7 et 10 % donc plus proche du produit obtenu à la mouture de la tomate fraîche par la ménagère togolaise.

2.1.4. Les conserves de gboma

C'est un produit non encore disponible sur le marché. Le gboma est un légume-feuille consommé localement en sauce sous forme hachée ou entière. Il est semblable à l'épinard mais plus consistant. L'épinard précuit, conservé au naturel en tranches ou haché existe sur le marché. Il est totalement importé dans des boîtes métalliques hermétiques de 400 à 600 grammes. Trois marques sont présentées sur le marché : Bonduelle de Belgique, Roitelet et Cassegrain de France.

Toutefois, il convient de préciser que les conserves d'épinard s'adressent essentiellement à une clientèle d'expatriés européens et américains.

2.1.5. La sauce graine ou moambe

La sauce graine ou moambe est un jus extrait de la pulpe des noix de palme (fruits du palmier à huile)¹, additionné d'eau et d'épices, précuit jusqu'à une certaine concentration et conditionné dans des boîtes métalliques

1. Les noix de palme sont les fruits du palmier à huile du genre "Elaeis Guineensis".

parfaitement étanches. La sauce graine correspond à la sauce de noix de palme traditionnelle, avec cette différence que la moambe est plus concentrée et non encore garni de viande.

La reconstitution de la sauce consiste à rajouter une certaine quantité d'eau au jus, à garnir le tout avec de la viande et condiments, puis à cuire jusqu'au goût et consistance voulus.

Ce produit est totalement nouveau et n'existe pas encore sur le marché national ; mais il est déjà en production dans certains pays de la sous-région tels que le Ghana et la Côte d'Ivoire

2.1.6. Le gombo précuit

Le gombo est un légume fruit ^{1.} récolté vert et qui se distingue en sauce par son caractère gluant.

Le gombo frais en coupe fine et le gombo frais coupé en grosses tranches sont les principales formes de consommation locales de ce légume. C'est donc sous ces deux formes précuites qu'on envisage la mise en conserve.

2.1.7. La purée d'oignon

L'oignon est consommé en coupe fine ou écrasé ; il sert à aromatiser les sauces, les fritures ou à accompagner divers mets. C'est la forme écrasée, (purée) qu'on envisage conditionner en boîtes pour faciliter les opérations culinaires.

2.1.8. Adémé précuit

Adémé est un légume-feuille de feuilles plus petites que celles de gboma^{2.}. Il se consomme par conséquent sous forme de feuille et sa sauce a la même caractéristique gluante que celle du gombo. Adémé entier ou coupé sont les principales formes de consommation traditionnelles.

Tout comme la sauce graine, le gombo, la purée d'oignon et l'adémé précuit n'existent pas encore sous forme de conserve sur le marché national.

De plus, à l'exception des conserves de tomate qui constituent un véritable produit de masse, la consommation des autres conserves est le fait d'une minorité de personnes à revenu élevé et ayant acquis des habitudes alimentaires occidentales. Pour cette raison, il apparaît opportun d'identifier, avant toutes choses, les segments de marché susceptibles d'être intéressés par les produits à l'étude.

1. Le gombo est un légume du genre "Hibiscus Esculentus".

2. Adémé : légume-feuille du genre "Corchorus olitorius".

2.2. Détermination du marché-cible

2.2.1. Critères

La définition de la dimension et de la composition de la demande repose sur les critères suivants :

i) des niveaux de revenus élevés permettent d'accéder aux produits de plus en plus élaborés ;

ii) un niveau d'instruction et un niveau d'information suffisants altèrent des préjugés et tabous alimentaires ;

iii) les activités de la femme en dehors du ménage lui donnent très peu de temps à consacrer aux tâches culinaires ;

iv) l'emploi de domestiques (bonnes ou boys) à des activités culinaires n'assure pas une garantie de qualité des repas et d'hygiène ; les boys ou les bonnes prennent de plus en plus conscience de leurs médiocres conditions de rémunération et de vie, et il est prévisible qu'à long terme, leur emploi par un ménage ne sera pas économiquement supportable ;

v) une économie de temps et de main-d'oeuvre permet d'améliorer la qualité du service et la situation financière des institutions de restauration ;

vi) la régularité de l'approvisionnement de ces institutions en légumes à des prix stables leur permet de faire face à une clientèle de plus en plus nombreuse composée de touristes et de nationaux qui prennent leurs repas en dehors des unités domestiques.

L'analyse de l'ensemble de ces critères a conduit à l'identification des segments de marché potentiels pour les produits à l'étude.

2.2.2. Segments de marché

Sur la base de ce qui précède, le marché-cible est constitué de deux segments :

- ménages urbains répondant à la plupart des critères énoncés plus haut ;

- établissement ou institutions de restauration collective.

2.2.2.1. Ménages urbains

Les informations recueillies auprès de la Direction de la Gestion du Personnel et de l'Emploi et de la Direction de la Caisse Nationale de Sécurité Sociale ont permis d'estimer l'effectif des personnes répondant aux critères ci-dessus définis à 7 000. Ces personnes étant considérées comme des chefs de famille, on peut dire que 7000 ménages urbains constitueraient le segment économique susceptible de demander les produits à l'étude, s'ils sont fabriqués.

L'ensemble de ces ménages représente 4,2 % du total des ménages urbains¹. On peut estimer l'effectif global à 49 000 consommateurs.

2.2.2.2. Les établissements de restauration collective

Ils comprennent les hôtels-restaurants, les restaurants classiques, les restaurants traditionnels tenus par les bonnes femmes dénommés "maquis", les écoles, etc...

Il existerait au Togo 445 établissements de restauration collective dont 280 à Lomé. Ils sont répartis de la façon suivante :

- hôtels-restaurants	: 14,5 %
- restaurants modernes	: 21,1 %
- maquis	: 58,5 %
- institutions à caractères social (hôpitaux, écoles camps militaires, prisons centres de réadaptation sociaux)	: 5,8 %.

La principale composante du marché chez les collectivités est formée par les établissements privés (hôtels-restaurants, restaurants classiques et maquis). Elle représente 94 % du total ; ce qui constitue un atout pour le projet si ce pourcentage se prononce favorable pour les produits visés. Les 3/4 des collectivités sont établis à Lomé. Le reste est moyennement réparti dans les principales villes du pays (Kpalimé, Atakpamé, Sokodé, Kara et Dapaong) fréquentés par des touristes et des nationaux prenant leurs repas en dehors des foyers.

Ce sont en fait ces ménages et ces établissements qui ont fait l'objet de l'enquête de consommation par la SOTED. Cette enquête a permis de préciser les habitudes alimentaires des consommateurs potentiels, d'en estimer la consommation actuelle des produits frais ; ce qui a permis de déterminer la demande potentielle en conserves de légumes.

2.3. Les habitudes alimentaires et les consommateurs des produits frais

La consommation des légumes frais au Togo est caractérisée par une multitude de formes et d'associations. Il existe autant de types de sauces qu'il y a des formes de consommation. Pour chaque légume à l'étude, les principales formes de consommation sont présentées dans les lignes qui suivent.

1. Selon les résultats définitifs du recensement général de la population et de l'habitat, les ménages urbains sont en 1981 au nombre de 132 803 dont 74 758 à Lomé soit 56,3 % du total. Avec des taux d'accroissement annuels respectifs de 4,4 % et 6 %, l'effectif de ces ménages s'élève en 1986 à 164 808 pour l'ensemble du pays et 100 068 pour Lomé.

2.3.1. Le gboma

Le gboma est un légume feuille traditionnellement consommé sous 3 formes :

- haché
- en feuilles
- coupé mélangé avec du gombo.

Le gboma haché peut être ajouté à une sauce de noix de palme ou à une friture en cuisson, déjà garnie ou dont on complète la garniture par poisson, viande et condiments divers. Le gboma haché accompagne divers plats dont les principaux sont la pâte de maïs ou du mil, les boules d'akassa, le riz.

Les sauces de gboma en feuille et de gboma coupé mélangé avec la sauce de gombo accompagnent principalement les pâtes de céréales ou de cossettes ou les boules d'akassa.

Le gboma haché représente 59 % des emplois chez les ménages enquêtés et 51 % chez les collectivités.

2.3.2. Le piment

Trois formes de consommation ont été recensées et sont liées aux caractéristiques des divers types de piments disponibles sur le marché :

- les piments verts présentés sous forme "entier" non écrasé
- les piments rouges présentés sous forme "écrasé frais ou en poudre"
- les gros piments sous forme "écrasé frais" ou "entier".

Le piment vert du type "Gboyébéssé", de couleur blanchâtre ou jaune a une forme ovoïde, une saveur douce et un parfum agréable ; il est employé entier dans les sauces en cuisson pour leur donner un bel aspect. Cette forme d'utilisation permet d'épicer la sauce à ses convenances au moment de la prise du repas.

Le piment rouge du genre "pili-pili" est de saveur piquante il est utilisé "écrasé frais" ou en poudre dans les sauces, pour accompagner du méchoui, du poisson, des beignets ou pour relever le goût.

Le gros piment du type poivron, de morphologie semblable à celle du piment vert "Gboyébéssé" a en général une saveur douce. Il est utilisé entier ou écrasé frais.

Les résultats de l'enquête font apparaître que le piment vert du type "Gboyébéssé" est préféré aux autres types ; mais la consommation "écrasé frais" l'emporte sur les autres formes.

2.3.3. La pâte d'arachide

L'arachide est consommée sous plusieurs formes :

- grains consommés crus ou grillés salés (arachides de bouche)
- huile d'arachide, extraite des graines et utilisée pour friture, pour accompagner le niébé ou pour préparer des sauces. C'est la principale forme d'utilisation de l'arachide,
- pâte d'arachide obtenue par broyage des graines grillées
- "kloui-klouji" ou tourteaux d'arachide
- "louga" ou pâte d'arachide additionnée de sucre caramélisé
- "konkada" ou graines d'arachide grillées, liées avec du sucre caramélisé.

La pâte d'arachide qui nous intéresse ici est utilisée pour préparer des sauces "simples" servant à accompagner le riz, la pâte de cossettes de manioc ou d'igname, le fougou (igname ou banane plantin pilé), ou pour préparer des sauces de légumes accompagnant la pâte de céréale.

2.3.4. Les noix de palme

Dans l'alimentation humaine, les noix de palme sont utilisées principalement sous trois (3) formes :

- l'huile de palme extraite de la pulpe et servant pour la friture, l'assaisonnement et pour la préparation des sauces
- la sauce de noix de palme préparée à partir du jus extrait de la pulpe
- l'huile de palmiste obtenue des amandes et employée pour la friture et pour l'assaisonnement.

La préparation de sauce à partir du jus de noix de palme est très appréciée par les consommateurs en raison de la richesse du jus en certains nutriments éliminés lors de la préparation de l'huile, et en raison des caractéristiques organoleptiques particulières que le jus confère à la sauce.

Le jus est extrait à la main, après trituration au pilon-mortier des noix cuites et additionnée d'eau. Le jus qui se présente alors sous forme d'émulsion d'huile et d'eau sert à préparer une sauce simple dite "sauce de noix de palme" ou "sauce graine", ou des sauces de légumes déjà décrites.

2.3.5. La tomate

La tomate est consommée frais, en conserve ou en poudre cette dernière forme est marginale.

La tomate fraîche est consommée coupée en tranches pour constituer de la salade (tomate de table), sous forme écrasée pour lier les sauces, préparer des fritures ou pour adoucir la saveur du piment dans certains mets (poisson, viande, ablo...). La mouture de la tomate est faite à la meule ou au moulin du marché.

En conserve, c'est principalement le concentré de tomate importé qui est consommé.

La tomate en poudre est obtenue à partir de surplus de tomate fraîche récupéré en période d'abondance, séché au soleil, puis écrasé et vendu en sachets plastiques.

Il ressort de l'enquête que la tomate est consommée à 60 % en tomate fraîche coupée ou écrasée, et à 40 % en conserve chez les ménages. Pour les collectivités, 52 % de tomate est consommé à l'état frais coupé ou écrasé, et 48 % sous forme de conserve. Dans les deux cas la tomate fraîche écrasée et le concentré de tomate sont les formes les plus consommées. Raisons évoquées : la tomate fraîche écrasée donne un meilleur goût à la sauce et le concentré une coloration orange et une plus grande consistance

2.3.6. Le gombo

Le gombo se consomme sous trois formes :

- gombo frais en coupe fine
- gombo frais coupé en grosses tranches
- gombo séché écrasé.

Le gombo frais en coupe fine est utilisé pour préparer "la sauce de gombo" gluante et servant à accompagner la pâte de céréales et de cossettes de manioc ou d'igname.

La sauce de gombo frais coupé en grosses tranches est à usage polyvalente et accompagne aussi bien le fougou que divers autres plats tels que les pâtes de céréales et les boules d'akassa.

Le gombo séché écrasé est la forme traditionnelle de conservation du gombo. La sauce du gombo séché écrasé a le même caractère gluant que celui du gombo frais en coupe fine, mais elle a un goût légèrement sucré. Sa consommation est particulièrement répandue au nord du pays (Région Centrale, Kara et Savanes).

Les résultats de l'enquête montrent que le gombo est consommé à 80 % en gombo frais en coupe fine ou en grosses tranches, et à 20 % en gombo séché chez les ménages. Les collectivités le consomment à 70 % en gombo frais et à 30 % sous forme séchée. Dans les deux cas, la consommation à l'état frais en coupe fine l'emporte sur les autres formes.

2.3.7 L'oignon

L'oignon est consommé en coupe fine ou écrasé. Les deux formes servent à aromatiser les sauces, les fritures ou à accompagner divers mets. L'oignon en coupe fine, peut être consommé frais mélangé à la salade.

Dans tous les cas, la consommation de l'oignon en coupe fine l'emporte sur la forme écrasée : 57 % chez les ménages et 52 % chez les collectivités.

2.3.8. Adémé

Adémé est un légume-feuille de feuilles plus petites que celles de gboma. La sauce d'adémé a la même caractéristique gluante que celle du gombo. Elle peut être préparée à partir des feuilles entières non coupées, ou à partir de feuilles finement coupées. La sauce peut être simple c'est-à-dire préparée uniquement avec adémé, ou composée avec d'autres légumes tels que le gombo, le gboma...

Adémé en coupe fine représente 60 % des emplois chez les ménages et 74 % chez les collectivités.

Il ressort de tout ce qui précède que les formes d'utilisation en sauce les plus prépondérantes des légumes étudiés sont :

- gboma haché
- piment écrasé frais
- pâte d'arachide
- jus de noix de palme
- tomate fraîche écrasée
- gombo en coupe fine
- oignon en coupe fine
- adémé en coupe fine.

Ces habitudes alimentaires concernent 90 % des ménages et 65 % des établissements qui constituent le marché cible ayant fait l'objet d'investigations ou d'enquête. On estime alors en moyenne à 6320 familles et à 290 établissements, les consommateurs des produits frais devant faire l'objet de transformation.

Sur la base d'une taille moyenne de 7 personnes par famille, l'effectif total des consommateurs au sein des ménages s'établirait à 44 100 personnes, soit seulement 5 % de la population urbaine.

En ce qui concerne les établissements, les résultats de l'enquête font apparaître que chaque établissement est fréquenté en moyenne par 395 personnes, ce qui représente pour les 290 établissements une fréquentation moyenne de 6 000 000 personnes/an.

Cette moyenne hebdomadaire de fréquentation varie d'un établissement à l'autre ; elle est de :

- 257 personnes pour les hôtels-restaurants
- 302 pour les restaurants
- 414 pour les maquis
- 988 pour les écoles, les camps militaires, les centres de réadaptation sociaux, les hôpitaux et les prisons.

Ces chiffres mettent en évidence la structure de la demande alimentaire à l'extérieur du ménage : sur 100 personnes prenant leurs repas hors du ménage :

- 13 mangent dans les hôtels-restaurants,
- 16 dans les restaurants modernes,
- 21 dans les maquis,
- 50 dans les institutions telles que les écoles, les hôpitaux, les centres de réadaptation sociaux, les camps militaires et les prisons.

Cette répartition est surtout tributaire du niveau de revenu, des habitudes alimentaires, de la situation matrimoniale des individus et des besoins des institutions à caractère social.

Il convient toutefois de souligner qu'en ce qui concerne la consommation privée, les maquis restent accessibles à toutes les catégories socio-professionnelles d'un double point de vue : la qualité du repas et son prix

L'effectif des consommateurs tant au niveau des ménages qu'à celui des établissements ou collectivités, est fourni par le tableau ci-après.

Tableau n° 1 : Effectif des consommateurs des légumes sous formes traditionnelles

Produits		Gboma	Piments	Pâte d'arachide	Noix de palme sous forme de sauce	Tomate fraîche	Gombo	Oignon	Adémé	Moyenne
Consommateurs										
Ménages	Effectif	6 629	6 860	4 473	6 111	6 993	6 132	6 979	6 405	6 323
	% par rapport à la population mère	94,7	98,0	63,9	87,3	99,9	87,6	99,7	91,5	90,3
Collectivité	Effectif	274	403	123	196	375	275	410	265	290
	% par rapport à la population	61,5	90,5	2,6	44,0	84,2	61,8	92,2	59,5	65,2

2.4. Consommation des produits frais

A défaut de données plus récentes sur la consommation des légumes frais, une enquête a été effectuée auprès d'un échantillon de ménages et d'établissements de restauration tiré de la population-cible circonscrite par la présente étude de marché.

L'objectif de l'enquête a été de rechercher à obtenir, pour les périodes significatives de l'année (saison sèche et saison pluvieuse), les fréquences d'achat, les quantités moyennes achetées par semaine, les prix de chaque légume consommé.

Mais le système de vente et d'achat traditionnel repose entre autres sur des mesures locales exprimées en petits tas, en bols, en petits paniers, etc... très rarement en kilogramme. L'enquête n'ayant pas pu utiliser la pesée pour convertir les quantités déclarées en poids, le recours aux données sur les prix au kg des légumes^{1.}, fournies par la Direction de la Statistique, a permis d'estimer la quantité consommée par unité domestique à partir de la formule suivante :

$$Q \text{ (kg)} = \frac{Qd \times \text{Prix/ud}}{\text{Prix/kg}}$$

Qd : Quantité déclarée en tas, bol, mesure, kg...

Prix/ud : Prix de l'unité en laquelle la quantité Qd a été déclarée (ud = unité déclarée)

Prix/kg : Prix au kg relevé sur le marché de chaque ville par la Direction de la Statistique

Q (kg) : Quantité déclarée en kg.

Le rapprochement de la consommation par unité domestique et par produit et du nombre total des unités domestiques (ménages ou familles) consommant le produit, a permis d'évaluer la consommation totale par légume dans le tableau ci-après.

Les données fournies par ce tableau représentent la demande actuelle en produits frais des consommateurs potentiels des produits du projet. En plus de la consommation des légumes frais, une partie des ménages et des établissements consomment ou utilisent également quelques conserves de légumes disponibles sur le marché.

1. La Direction de la Statistique organise chaque mois des enquêtes de prix sur les marchés de consommation de toutes les régions économiques ; les enquêteurs effectuent la pesée de toutes les denrées vendues dans des mesures locales de telle sorte que le prix relevé pour chaque produit exprime sa valeur au kg.

2.5. Consommation des conserves de légumes

Largement diffusées au Togo, les conserves de tomate sont entrées dans les habitudes alimentaires de la population togolaise. En ce qui concerne la population cible, les résultats de l'enquête montrent que 73,1 % des ménages soit plus de 5000 familles et 77,1 % des collectivités soit 343 établissements consomment des concentrés de tomates.

Par contre, la consommation des autres conserves de légumes reste très limitée et ne touche que 26,9 % des ménages soit à peine 2000 familles et 22,9 % des collectivités, soit 100 établissements. Les principales raisons expliquant cette situation sont :

- la disponibilité en produits frais pour les autres légumes (la tomate n'est abondante que sur une période de 3 mois dans l'année)
- les circuits de distribution empruntés par ces conserves vendues exclusivement dans les magasins ; elle sont considérées de ce fait comme des produits de luxe
- les prix inaccessibles au pouvoir d'achat des classes moyennes.

La consommation des conserves de légumes autres que celles de tomate est donc essentiellement le fait des structures modernes de restauration hôtels-restaurants et restaurants classiques qui utilisent régulièrement diverses conserves de légumes telles que les petits pois, les épinards, le haricot vert..., alors que les maquis et les collectivités à caractère social n'en font usage que très rarement.

En ce qui concerne les ménages, 60 % des familles considèrent les conserves de légumes autres que celles de tomate comme des produits de luxe ; les principales occasions de consommation de ces produits sont les fêtes.

Tableau n° 2 : Estimation de la consommation des produits frais

Produits		Gboma	Piment	Pâte d'arachide (arachide décortiquée) (*)	Noix de palme sous forme de sauce	Tomate fraîche	Gombo	Oignon	Adémè
Consommations									
Effectif des consommateurs	Ménages	6629	6860	4473	6111	6993	6132	6979	6405
	Collectivités	274	403	123	196	375	275	410	265
Consommation hebdomadaire moyenne (kg)	Par ménage	1,80	0,16	(0,36)	3,29	0,78	1,29	1,07	0,72
	Par collectivité	16,11	1,31	10,26	32,36	16,18	9,99	13,05	7,04
Consommation annuelle totale (tonne)	Ménages (1)	620	57	105 (84)	1045	284	411	388	240
	Collectivités (2)	230	27	66	330	316	143	278	97
	Ensemble (3)	850	84	171	1375	600	554	666	337
	% (1) (3)	72,9	67,9	61,4	76,0	47,3	74,2	58,3	71,3

(*) Les chiffres entre parenthèses expriment la quantité en pâte.
Le coefficient de transformation pâte d'arachide/arachide décortiquée est supposé égal à 0,80.

La consommation apparente des conserves de tomate et des conserves de légumes autres que tomate est établi par le tableau suivant :

Tableau n° 3 : Evolution de la consommation apparente des conserves de légumes

unité = tonne

Années	1980	1981	1982	1983	1984	1985
Produits						
1. Conserves de tomate	3 554	6 484	8 531	3 951	2 747	3 136
2. Autres conserves de légumes	114	35	50	42	4	491
Tonnage total = (1 + 2)	3 668	6 519	8 581	3 993	2 751	3 627

En raison des difficultés d'obtenir des chiffres exacts pour la consommation effective des conserves de légumes, on a utilisé la notion de consommation apparente, qui est déterminée comme suit : $Ca = P + (I - E) + (So - Sf)$, où

Ca : Consommation apparente

P : Production de la période ; cette production est quasi nulle au Togo

I : Importations

So : Stocks au début de la période

Sf : Stocks à la fin de la période

Le solde sur stocks (So - Sf) est considéré comme nul au Togo.

Cette consommation apparente ne reflète pas la demande effective, mais en donne un ordre de grandeur d'une approximation suffisante.

L'analyse des données du tableau ci-dessus fait apparaître que la consommation des conserves de tomate reste de loin supérieure à celle des autres conserves de légumes. Elle s'est établie à une moyenne annuelle de 4700 tonnes sur la période 1980 - 1985, soit un peu plus de 97 % de la consommation totale moyenne annuelle de conserves de légumes.

Mais la tendance de la consommation de conserves de tomate est à la baisse. Il convient de préciser que les mouvements des importations de conserves de tomates sont liés à ceux des prix de la tomate fraîche produite localement, comme en témoignent les données suivantes :

Tableau n° 4 : Evolution des prix moyens de la tomate fraîche et des conserves de tomate

<u>Années</u>	<u>1980</u>	<u>1981</u>	<u>1982</u>	<u>1983</u>	<u>1984</u>
Prix moyen de la tomate fraîche à Lomé (F CFA/kg)	215	236	301	297	275
Prix moyen des concentrés de tomate à Lomé (F CFA/boîte de 70 g)	28	28	26	40	42

En analysant simultanément les données des tableaux n° 3 et n° 4, on peut noter que la consommation nationale de concentrés de tomate diminue lorsque le prix moyen de la tomate fraîche baisse sur le marché local. Elle augmente avec l'accroissement du prix moyen de la tomate fraîche. Ceci signifie que l'abondance ou la rareté de la tomate fraîche affecte la consommation des produits plus élaborés à partir de la tomate fraîche.

En ce qui concerne les conserves de légumes autres que celles de la tomate, la consommation est très chaotique. Les variations de la consommation d'une année à l'autre sont telles qu'il n'est pas possible d'en percevoir une tendance sur l'ensemble de la période.

Il est à noter également qu'il est pratiquement difficile d'individualiser la consommation des autres conserves de légumes car les statistiques douanières, à l'exception des conserves de tomate, ne distinguent pas les quantités de différents types de conserves de légume importés. En tout état de cause, la consommation des autres conserves de légume reste encore très marginale.

Les produits devant faire l'objet de fabrication n'ayant aucune similitude avec les conserves de tomate largement consommées et la demande des autres conserves de légumes étant insignifiante, il ressort que le marché de la nouvelle usine est inexistant. Par conséquent, le projet de fabrication industrielle de sauces locales devra créer sa propre demande.

2.6. La demande potentielle en conserves de légume à fabriquer

2.6.1. Les consommateurs potentiels

Il faut noter qu'un autre objectif de l'enquête consistait à repérer les consommateurs potentiels des produits à fabriquer.

Les résultats de l'enquête établissent le nombre de ménages et de collectivités ou établissements acceptant de consommer ou d'utiliser les produits devant être fabriqués comme suit:

Tableau n° 5 : Effectif des consommateurs potentiels des produits à fabriquer

Produits		Gboma	Con-	Pâte	Sauce	Cou-	Gombo	Purée	Adémé	Mo-
		haché	serve	d'ara-	grai-	lis	en	d'oi-	pré-	yen-
		ou en	de	chide	ne	de	tran-	gnon	cuit	ne
		bran-	pi-		(Mo-	to-	ches			
		ches	ments		ambe)	mate	ou en			
Consommateurs							coupe			
		fine								
Ménages	Effectif	4858	5845	4263	4830	6167	3255	4690	2926	4604
	%	69,4	83,5	60,9	69,0	88,1	46,5	67,0	41,8	65,8
Collec- tivités	Effectif	251	380	215	217	371	218	288	207	268
	%	56,4	85,5	48,4	48,	83,3	48,0	64,7	45,5	60,2

Il résulte que le marché potentiel des conserves en projet est en moyenne constitué de :

- 65,8 % des ménages, soit 4604 familles au total, ou 32 230 consommateurs finals ; le coulis de tomate recueille plus d'opinions favorables ; le piment vient en 2ème position, le gboma et la sauce graine en 3ème position et adémé occupe le dernier rang,

- 60,2 % des établissements de restauration collective soit 268 collectivités. Ici c'est le piment qui occupe le 1er rang ; il est suivi du coulis de tomate, de la purée d'oignon, adémé occupe la dernière place.

* Remarque

On se demande si le fort pourcentage d'opinions favorables recueillies pour le coulis de tomate se rapporte aux préférences réelles de la population pour ce type de produit ou s'il résulte plutôt des difficultés qu'ont les ménages et les collectivités à conserver la tomate fraîche en période d'abondance sur les marchés.

D'autre part, selon une enquête réalisée par la SOTED en 1984¹, le consommateur urbain semble préférer le double concentré de tomate au simple concentré de consistance proche de celle du coulis. Lors de la présente enquête, certains responsables de maquis ont fait remarquer que le faible degré de concentration du coulis les obligera à utiliser une grande quantité pour obtenir la consistance de

1. Source : Projet de Développement Agro-Industriel de la tomate en Région des Savanes, étude de factibilité, SOTED, 1984.

sauce correspondant à celle d'une demi-boîte du double concentré. Par conséquent, le prix du coulis de tomate devra constituer un facteur de motivation pour sa demande.

2.6.2. Degré d'acceptabilité des produits

Il est mesuré par l'écart entre le nombre de consommateurs d'un légume frais sous forme traditionnelle et celui des consommateurs acceptant de consommer le même produit sous forme de conserve.

La comparaison entre les données des tableaux n° 1 et n° 6 permet d'obtenir les écarts suivants.

Tableau n° 6 : Ecart (%) entre le nombre de consommateurs des produits sous forme traditionnelle et celui des conserves à fabriquer

Produits	Gboma	Piment	Pâte d'arachide	Jus de noix palme	Tomate fraîche	Gombo	Oignon	Adémé	Mo-yenne
Ecart entre les consommateurs (%)									
% de ménages en plus (+) ou en moins (-) vis-à-vis de la forme "conserve"	- 25,3	- 14,5	- 3	- 18,3	- 11,8	-41,1	-32,7	-49,7	-24,5
% de collectivités en plus (+) ou en moins (-) vis-à-vis de la forme "conserve"	- 5,1	- 5,0	+ 20,8	+ 4,7	- 0,9	-11,8	-27,5	-14,0	- 5,0

Pour chaque produit, l'écart exprime une diminution (-) ou une augmentation (+) par rapport au nombre de consommateurs du produit frais, lorsqu'il s'agit de consommer le même produit en conserve.

Par rapport aux produits frais, le marché des conserves diminue en moyenne de 24,5 % chez les ménages, 5 % chez les collectivités.

On constate que les conserves de légume à fabriquer sont mieux acceptées par les collectivités que par les ménages. Les Directeurs, Maîtres d'hôtels-restaurants et responsables de maquis estiment en effet que l'absence de produits locaux prétraités, pouvant être préparés rapidement, constitue l'un des principaux freins à la promotion de la cuisine togolaise

auprès des touristes. La fourniture de plats cuisinés ou de produits pré-traités, déclarent-ils, leur permettra de réduire le coût de la main-d'oeuvre, d'améliorer l'organisation du travail en cuisine tout en maintenant la bonne qualité des prestations.

Les produits intéressant plus les établissements sont la pâte d'arachide et la sauce graine.

Les conserves de gombo, d'oignon et d'adémé n'intéressent pas trop, du moins dans l'immédiat le marché-cible du projet. Pour l'adémé et le gombo, les réserves et critiques formulées portent sur le noircissement probable du produit mis en boîte (brunissement enzymatique) et sur la perte probable du caractère gluant. Certaines ménagères et responsables de maquis pensent que le maintien de ces qualités obligera à employer des conservateurs, ce qui dénaturera le produit.

Cependant la fréquence d'emploi de certains produits en conserve et le gain de temps qui en résultera créeront des motivations nécessaires au développement du marché des conserves.

2.6.3. Estimation de la demande potentielle

Les statistiques douanières ne faisant mention d'aucun des produits à l'étude et la production industrielle nationale étant inexistante, la demande en ces produits ne peut être dérivée que de la consommation traditionnelle des légumes frais qui entreront dans leur fabrication.

La démarche suivie pour évaluer la demande repose sur les mêmes hypothèses et formules de calcul que celles qui ont été définies pour estimer la consommation des produits frais.

Le tableau ci-après présente donc la demande potentielle en conserves de légumes étudiées par les consommateurs potentiels.

Tableau n° 7 : Estimation de la demande potentielle en produits finis (*)

Demande	Produits	Gboma	Piment	Pâte d'ara- chide	Moambe	Coulis de tomate	Gombo	Oignon	Adémé
	Effectif des consommateurs potentiels	Ménages	4 858	5 845	4 263	4 830	6 167	3 255	4 690
Collectivités		251	380	215	217	371	218	288	207
Demande hebdomadaire moyenne (kg)	Par ménage	1,24	0,16	0,36	1,65	0,62	1,03	0,86	0,58
	Par collectivité	11,12	1,31	8,21	16,18	12,94	7,99	10,44	5,63
Demande annuelle totale (tonne)	Ménages (1)	313	49	80	414	199	174	210	88
	Collectivités (2)	145	26	92	183	250	91	156	61
	Ensemble (3)	458	75	172	597	449	265	366	149
	% $\frac{(1)}{3}$	68,3	65,3	46,5	69,4	44,3	65,7	57,4	59,1

(*) Voir les coefficients de transformation en annexe II-1.

Il s'ensuit que pour chacun des 8 produits à l'étude, la demande des ménages représente plus de la moitié du total, sauf pour la pâte d'arachide et le coulis de tomate pour lesquels les collectivités sont majoritaires avec respectivement 53,5 % et 55,6 % des tonnages.

La comparaison de la demande potentielle en conserves en équivalent produit frais avec la consommation des produits frais montre que la demande de la pâte d'arachide est supérieure de 25,7 % par rapport à la consommation traditionnelle. Comme on l'a déjà souligné, les conserves des produits qui seraient les moins demandées sont celles de gombo et d'Adémé dont les tonnages ne représentent respectivement que 59 % et 54,9 % du marché des produits frais.

Tableau n° 8 : Comparaison entre la demande potentielle en conserves équivalent produits frais à l'étude et la consommation des produits frais

Produits	Gboma	Pi- ment	Pâte d'a- ra- chide	Noix de palme	To- mate	Gombo	Oi- gnon	A- démé
Consom- mation/ demande potentielle								
Demande potentielle en conserves (tonnes) (1)	666	75	215	1195	565	330	458	185
Consom- mation en produits frais (tonnes)(2)	850	84	171	1375	600	554	666	337
Pourcentage (1) (2)	78,4	89,3	125,7	86,9	94,2	59,6	68,8	54,9

Il convient de noter qu'en raison des difficultés d'obtenir des données fiables par enquête, l'estimation de la consommation des produits frais et la demande potentielle en conserves de légume à fabriquer doit être interprétée et utilisée avec beaucoup de prudence.

* Cf détail de calculs en annexe I-1.

Toutefois, cette estimation donne des ordres de grandeur assez proches de la réalité.

2.6.4. Préférences des produits à mettre en boîte

Les résultats de l'enquête auprès des ménages et collectivités permettent de classer leurs préférences comme suit :

Tableau n° 9 : Classement des produits à mettre en boîte

MENAGES		COLLECTIVITES	
Rang	Produits	Rang	Produits
1er	Coulis de tomate	1er	Coulis de tomate
2ème	Purée de piment	2ème	Purée de piment
3ème	Gboma	3ème	Purée d'oignon
4ème	Jus de noix de palme	4ème	Gboma
5ème	Purée d'oignon	5ème	Jus de noix de palme
6ème	Pâte d'arachide	6ème	Adémè
7ème	Gombo	7ème	Pâte d'arachide
8ème	Adémè	8ème	Gombo

De toute évidence, toutes les conserves sont appréciées de la même façon par les deux catégories de consommateurs. Mais les différences de préférence pour la purée d'oignon sont assez marquées pour les deux groupes. Le classement en 7^e position de la pâte d'arachide chez les structures de restauration ne corrobore pas l'importance de sa demande potentielle qui, chez le même groupe, représente plus de la moitié du marché total et qui le place en 2^e position après le coulis de tomate.

L'importance de la demande potentielle d'un certain nombre de produits en conserve et les préférences des consommateurs justifient leur fabrication. Mais les seuls deux critères paraissent insuffisant pour décider de leur fabrication.

2.7. Choix des produits à fabriquer

2.7.1. Critères de choix

Le choix des produits repose sur les critères suivants :

- les préférences des consommateurs pour les produits à mettre en boîte ;
- l'importance de la demande potentielle ;

- la technologie de fabrication et son coût ;
- la disponibilité en matières premières.

2.7.2. Analyse des critères de choix par produit

2.7.2.1. Le coulis de tomate

Dans l'ordre de préférence des consommateurs, le coulis de tomate arrive en première position. En volume de la demande potentielle, il occupe la deuxième place après le jus de noix de palme. S'agit-il d'un engouement réel des consommateurs pour ce produit ou d'une simple confusion avec le double concentré de tomate largement utilisé à toutes les préparations de sauces ? La deuxième partie de la question paraît plus pertinente si l'on en juge par les résultats de l'enquête effectuée par la SOTED en 1984. Ceux-ci ont confirmé la préférence des consommateurs togolais pour le double concentré de tomate à cause de sa consistance, de son goût et du bel aspect qu'il donne à la sauce. Mais le simple concentré plus proche du coulis de tomate à l'étude est manifestement repoussé par les consommateurs. Sur la base de ces informations, on peut admettre que le marché du coulis de tomate reste encore à apprécier de façon plus approfondie avant de se prononcer sur sa fabrication.

Outre ces incertitudes sur le marché, les disponibilités en matière première de qualité requise sont aléatoires. En effet, les périodes de surproduction de la tomate fraîche est limitée à trois mois : Juillet - Août et Septembre. Les autres mois de l'année sont caractérisés par une faible production couvrant à peine la demande en tomate fraîche.

Par ailleurs, les opérations de concentration nécessitent des équipements importants et très onéreux. Avec de tels équipements, la rentabilité ne peut être assurée qu'avec des tonnages importants de matières premières à traiter.

Pour toutes ces raisons, le coulis de tomate ne peut être retenu comme produit à fabriquer par le projet.

En revanche, les fabrications du type "tomates entières pelées ou non" et "tomates concassées (fruits pelés en morceaux)", ne font pas appel à des opérations de concentration et sont réalisables avec un équipement sommaire et des investissements restreints. Elle peuvent être envisagées à moyen ou à long terme si les habitudes alimentaires des consommateurs se modifient en leur faveur et si les approvisionnements sont possibles dans des conditions satisfaisantes (écrêtage des périodes de surproduction).

2.7.2.2. La purée de piment

Le fort pourcentage d'opinions favorables pour sa mise en boîte résulte de la brûlure aux doigts qu'elle provoque lors de la mouture à la meule, et de la non maîtrise de sa conservation. Mais en raison du caractère irritant du piment, provoquant l'éternuement, la technique de

transformation est basée sur une méthode à cycle fermé dont les équipements coûtent excessivement cher ; une telle unité n'est pas à conseiller dans un pays en voie de développement.

2.7.2.3. Gboma

La demande potentielle et les préférences des consommateurs occupent respectivement le 2ème et le 3ème rang après le coulis de tomate, et la moambe. En outre les disponibilités potentielles en matières premières, la simplicité de la technologie de préparation de conserves de gboma gardant à ce dernier ses principales caractéristiques naturelles sont des facteurs en faveur du choix du gboma. Par conséquent, la préparation industrielle de gboma et son conditionnement en emballage hermétique viennent à point nommé pour résoudre les problèmes de temps et d'étalement de l'offre sur toute l'année.

2.7.2.4. Jus de noix de palme ou sauce graine (Moambe)

Ainsi qu'il a été question dans les pages précédentes, ni le jus, ni la noix de palme ne connaissent actuellement aucune forme de conservation en raison de leur sensibilité à l'oxydation. Tout comme le gboma, le jus de noix de palme stabilisé et mis en boîte (sauce graine ou moambe) intéressera non seulement le marché national mais également les togolais à l'étranger et d'autres africains. Du point de vue tonnage, sa demande occupe la première position parmi les 8 produits à l'étude.

La moambe se présente donc comme le produit vedette de ce projet. Des échantillons distribués à un nombre limité de ménages ont été bien appréciés. Les seuls défauts relevés portent sur le caractère collant au palais de la sauce qu'on obtient, ce qui fait penser à un début d'oxydation de la matière première avant traitement¹. De plus, la technologie de préparation est relativement simple et le transfert facile.

2.7.2.5. La purée d'oignon

Ce produit est en grande partie sollicité par les collectivités chez qui il occupe la 3è place dans l'ordre des préférences. Toutefois, le marché doit être appréhendé de manière plus approfondie avant que ne soit décidée sa production qui pour cela devra être programmée à moyen ou à long terme.

2.7.2.6. La pâte d'arachide

La pâte d'arachide présente beaucoup d'attrait pour les collectivités en raison de la demande et de la non maîtrise des techniques de conservation. Mais dans l'immédiat, sa production doit être abandonnée pour deux raisons :

1. Il s'agit des échantillons commandés en Côte d'Ivoire pour les besoins de l'enquête.

- approvisionnement en matières premières incertain à partir de régions éloignées (Régions des Savanes et de la Kara)
- fabrication relativement complexe, nécessitant des équipements spécifiques pour les opérations de décortiquage, de dépelliculage et de broyage.

2.7.2.7. Le gombo et adémé

Ces deux produits occupent les dernières positions au point de vue de classement et demande en tonnages. Dans l'immédiat leur mise en boîte n'est pas souhaitable.

Conclusion

En définitive, le projet se limitera à son début à 2 produits :

- le gboma haché et en feuille
- et la moambe ou sauce graine.

Ces deux produits ont l'avantage d'une bonne complémentarité pour couvrir le calendrier annuel de fabrication. Ils permettront d'autre part de limiter la gamme des équipements de production.

En tout état de cause, la réalisation de ce projet devra s'inscrire dans une perspective plus large, servant de départ pour les futures préparations de plats cuisinés incorporant des viandes.

2.8. Marchés ouverts au projet, conditions de pénétration et de commercialisation, prévisions des ventes

2.8.1. Les marchés ouverts au projet

Les considérations qui ont servi de base à l'estimation de la demande potentielle de conserves de jus de palme et de gboma permettent de penser que les niveaux estimés constituent les seuils minimaux de la consommation de ces produits.

On peut alors tabler sur la demande potentielle évaluée pour dimensionner la capacité de l'usine.

Il est à noter toutefois que les marchés de la CEE et des pays de la sous-région représentent des débouchés potentiels pour le projet. Mais de toutes les manières et par prudence, la détermination de la capacité de l'usine doit être fondée principalement sur le volume du marché domestique.

2.8.2. Facteurs limitants et concurrence

Sur le plan national, le projet aura à faire face à la concurrence des légumes frais, et à la méfiance des consommateurs potentiels.

Quant au marché d'exportation, les produits du projet devront subir la concurrence de la moambe et des conserves d'épinard sur les marchés de la CEE et de certains pays de la sous région. En effet la Côte d'Ivoire et le Ghana connaissent une assez longue expérience dans la mise en boîte du jus de noix de palme qu'ils vendent sur leur territoire et qu'ils exportent déjà vers les pays de la CEE.

2.8.3. Conditions d'ouverture et de pénétration des marchés et de commercialisation

Le promoteur du projet devra tenir compte de tous ces éléments pour se placer sur les marchés avec une production à la fois de qualité et à des prix compétitifs.

Sur le plan national, il devra au démarrage du projet, s'efforcer de créer ses propres circuits de distribution tout en utilisant les distributeurs traditionnels de légumes frais et en trouvant une formule d'association avec les principaux importateurs et distributeurs locaux de conserves de légumes. Des actions de publicité devront rechercher à informer les consommateurs sur la nature des différences entre les légumes frais et les conserves de légumes.

D'importants efforts de marketing appuyé d'une volonté politique de sauvegarder et de développer la valorisation des ressources locales seront nécessaires pour la promotion des produits locaux.

L'accès de la production aux marchés extérieurs sera conditionné d'abord par la connaissance et le respect de la réglementation en vigueur qui régit l'importation et la vente des conserves dans chaque pays.

Dans tous les cas, pour accéder au marché national et extérieur, des actions commerciales rigoureuses et persévérantes seront nécessaires de la part du promoteur. Un rapport qualité/prix devra être observé et le promoteur devra tenir compte en particulier :

- des niveaux de productivité à satisfaire autant par le choix des équipements que par les qualifications de la main-d'oeuvre à disposition ou à former, et celles du management

- des coûts des matières premières et des pièces de rechange à importer avec les possibilités d'allègement du poids des impositions douanières et fiscales à l'entrée

- des coûts de commercialisation et de livraison.

2.8.4. Prévisions des ventes

La demande potentielle est estimée à environ 460 tonnes pour les conserves de gboma et 600 tonnes pour la moambe (jus de noix de palme). Bien que cette estimation soit fondée sur les résultats d'une enquête de consommation auprès des ménages urbains et des principales institutions de restauration installées en zones urbaines, il serait sans doute imprudent de considérer la totalité de ces tonnages comme le marché réel que le projet devrait satisfaire.

En fait, une extrême prudence doit être observée dans la détermination des volumes de ventes prévisionnelles, en raison de la nouveauté des produits et pour tenir compte des effets de la concurrence des légumes frais vendus à des prix très bas en périodes d'abondance.

Sur la base de ces considérations, il est admis qu'à terme, les volumes des ventes du projet s'établiraient comme suit :

Conserves de gboma	: 100 tonnes soit 22 % de la demande potentielle
Moambe (jus de noix de palme)	: 240 tonnes, ce qui représente 40 % de la demande potentielle.

Toutefois, il convient de noter que pour tenir compte de la période d'essai, de rodage des machines, d'apprentissage de la main-d'oeuvre et des conditions de pénétration du marché, le projet n'atteindra sa vitesse de croisière qu'à l'année 5 de l'exploitation.

Conclusion

L'analyse du marché permet de constater que les huit produits en conserve à l'étude ne sont pas disponibles sur le marché domestique.

Mais des produits similaires tels que des conserves de tomate concentrée et des conserves de légumes exotiques (petits pois ; épinard...), font l'objet d'une demande domestique. Le concentré de tomate est pratiquement entré dans les habitudes alimentaires du Togolais moyen. La consommation est très importante et intéresse aussi bien les centres urbains que les zones rurales. Par contre, la demande de conserves de petits pois, d'épinards, etc... est le fait d'un segment de marché limité essentiellement à la population expatriée blanche et à un certain nombre d'établissements de restauration.

En ce qui concerne la demande des produits en conserve à l'étude, les résultats de l'enquête établissent à 4 600 ménages et 268 établissements de restauration, les deux types de demandeurs potentiels.

La demande potentielle de chaque produit s'établit comme suit :

458 tonnes pour gboma
75 tonnes pour purée de piment
172 tonnes pour pâte d'arachide
597 tonnes pour moambe
449 tonnes pour coulis de tomate
265 tonnes pour gombo
366 tonnes pour purée d'oignon
149 tonnes pour adémè.

Le développement de marché potentiel dépendra essentiellement de l'attitude et de l'amélioration du niveau de vie des 7000 ménages du marché-cible et de la croissance du nombre des établissements de restauration publique.

L'analyse des critères économiques et techniques pour la fabrication de chaque produit, a permis de retenir les conserves de gboma et de jus de noix de palme comme produits à fabriquer par le projet.

Pour ces deux produits, la CEE et la sous-région peuvent constituer des débouchés intéressants. Mais, du fait qu'aucune investigation n'a été conduite sur ces marchés et que les informations fournies par le promoteur ne permettent pas d'estimer de façon sérieuse la demande à l'exportation, nous avons, dans le cadre de la présente étude, limité les prévisions de ventes au marché domestique. Il est recommandé que la demande à l'exportation soit analysée lors de l'étude de faisabilité du projet.

Quant aux prévisions de ventes à l'échelle nationale, elles s'établissent à 100 tonnes pour les conserves de gboma, soit 22 % de la demande potentielle, à 240 tonnes pour les conserves de jus de noix de palme (moambe), soit 40 % du marché potentiel.

Un bon niveau de rapport qualité/Prix des produits, appuyé d'une politique de marketing conséquente, permettra d'atteindre, voire dépasser ces prévisions de ventes sans trop de difficultés.

III. ETUDE DES MATERIAUX A UTILISER

3.1. Les matières premières

Les matières premières à utiliser se limitent à deux produits : le Gboma et les Noix de palme.

3.1.1. Les disponibilités

3.1.1.1. Le Gboma

a) Les producteurs

Le Gboma est une plante herbacée du genre "Solanum macrocarpon". Il est comme les autres cultures maraîchères (tomates, choux, laitue, carottes, piment...), cultivé par une diversité de producteurs allant des paysans aux groupements de maraîchers en passant par des élèves.

b) Zones de production, organisation de la production et superficies

La culture se pratique dans toutes les régions du pays, dans des bas-fonds ou dans des périmètres maraîchers bien délimités, en association avec d'autres productions vivrières, ou en culture pure sur des planches aménagées. La production paysanne est principalement limitée aux bas-fonds ; elle échappe au contrôle des services publics. Par contre, les périmètres aménagés par l'Etat sont attribués aux maraîchers individuels, aux groupements d'hommes ou de femmes ou aux établissements scolaires.

La commercialisation de la production se fait plus ou moins sous le contrôle de services divers tels que : les Directions Régionales de Développement Rural (DRDR), la Direction des Affaires sociales, La Direction Générale de la Condition Féminine et certaines organisations non gouvernementales.

A Lomé, en dehors des bas-fonds, les principales zones de production sont situées à Agoegnivé (20 km au Nord de Lomé), à Kpogan (20 km à l'Est de Lomé) et à la Côte. Le périmètre d'Agoegnivé couvre une superficie de 20 ha et celui de Kpogan 12 ha avec de grandes possibilités d'extension à l'avenir.

c) Période de production et problème de débouchés

La période de production correspond à la grande saison des pluies ; elle va d'Avril à Septembre avec une pointe en Juin-Juillet-Août. Pendant cette période, la production dépasse les besoins de la consommation de produits frais et donne lieu à des pertes énormes. Par contre, en saison sèche, la production diminue et seuls les maraîchers exploitant les périmètres aménagés continuent à approvisionner le marché.

Les principaux problèmes évoqués par les maraîchers rencontrés portent sur la question de débouchés. Ceci les contraint à limiter leur production et ne suscite pas de nouvelles vocations de maraîchers. Les producteurs actuels déclarent par conséquent, qu'ils sont prêts à augmenter les superficies cultivées et à pratiquer une culture de contre-saison pour répondre à la demande, si celle-ci se manifeste de façon régulière.

d) Production

Elle ne fait pas l'objet d'enquête agricole et aucune étude n'a été faite sur ce sujet. Même dans le cadre de la présente étude, il n'a pas été possible de se faire une idée de la production, compte tenu de son organisation actuelle qui ne permet pas de recueillir des renseignements assez fiables. Cependant, il est établi que des potentialités existent et qu'un développement rapide de la production maraîchère peut se manifester avec l'apparition de nouveaux débouchés.

e) Circuits de distribution et prix

La commercialisation suit deux circuits :

- . Le circuit traditionnel
- . Le circuit officiel.

Le circuit traditionnel fait intervenir différentes catégories d'agents à trois niveaux :

- . les producteurs eux-mêmes ou leurs femmes qui vendent la production sur place, au bord de la route, ou l'acheminent aux marchés pour la céder aux grossistes ou aux revendeuses-détaillantes,
- . les grossistes qui assurent, par l'intermédiaire des camions transporteurs, le transfert du produit vers les centres urbains pour le livrer à des revendeuses-détaillantes,
- . les revendeuses-détaillantes indépendantes ou liées par contrat aux grossistes mettent le produit à la disposition du consommateur final.

Le circuit officiel est animé par les services de développement rural qui mettent en place, des magasins de stockage dans la zone de production pour la collecte et le stockage des produits, des dépôts de vente dans les centres urbains pour la distribution des produits aux principales surfaces de vente.

Les prix annuels moyens au kg à la production dans les régions Maritime et des Plateaux pour les années 1986 et 1987, se présentent de la façon suivante (Unité : F CFA/Kg) :

	1986	1987
. Région maritime	101	97
. Région des plateaux	113	122

3.1.1.2. Les noix de palme

Les noix de palme sont les fruits du palmier à huile "Elacis Guineensis". Les fruits sont produits au Togo par deux types de palmiers :

- . Les palmiers sélectionnés qui font l'objet d'une organisation au niveau de la SONAPH et dont la culture est assurée par :
 - des plantations industrielles ;
 - des plantations villageoises ;
 - des plantations privées.
- . Les palmiers naturels cultivés par des paysans de façon isolée.

a) Les zones de production

* Les palmiers sélectionnés

Les plantations industrielles de palmiers sélectionnés mises en place sur des domaines publics, entretenues et exploitées par la SONAPH, sont localisées dans la région des Plateaux dans un rayon de 25 km autour de l'huilerie d'Agou.

Quant aux plantations villageoises, elles sont organisées en deux secteurs principaux :

- . le secteur de la Région des Plateaux où les plantations sont situées entre 45 et 50 km autour de l'huilerie d'Agou,
- . le secteur de Tsévié dans la région maritime où les plantations sont destinées à l'alimentation de l'huilerie d'Alokoegbé.

D'autres plantations villageoises existent à Tabligbo dans le Yoto et à Adjengré dans la Région Centrale et de la Kara.

* Les palmiers naturels

Les palmiers naturels qui sont aux mains de petits exploitants villageois se présentent sous forme de peuplement spontanés pour la plupart, denses ou diffus sur de grandes superficies ou sous forme d'ilots localisés sur des terrains sédimentaires. Ils se rencontrent surtout sur les formations alluviales dans les vallées du Mono, du Haho et du Zio. On en trouve également au pied des Monts Agou et Togo dans les zones comprises entre Agou/Kpalimé

et Atakpamé où ils bénéficient de chutes pluviales favorables entre 1 200 et 1 700 mm.

En dehors de ces zones, on rencontre des plantations de palmiers traditionnels disséminées dans la Région de la Kara au pied des Monts Défalé, dans la plaine de Siou à Niantougou, à Sara et à Kawa où elles reçoivent environ 1 200 à 1 400 mm de pluies par an (1).

b) Le volume de la production

Les données sur la production nationale ne sont pas disponibles. Mais les volumes suivants représentent la consommation de la SONAPH. C'est donc la production qu'elle a pu collecter pour sa production d'huile de palme.

Une partie non négligeable de la production de noix de palme est traditionnellement utilisée par les paysans pour la fabrication d'huile de palme (Zomi et Kolé) pour la consommation humaine.

La production en noix de palme consommée par la SONAPH a évolué comme suit :

Tableau n° 10 Evolution de la consommation de noix de palme par la SONAPH

ANNEE	1976	1977	1978	1979	1980	1981
Tonnage	220 500	198 650	198 650	202 623	200 597	198 591

ANNEES	1982	1983	1984	1985	1986
Tonnage	196 605	194 639	192 692	190 765	188 857

En résumé, l'estimation de la production totale réelle de noix de palme au Togo doit prendre donc en compte, en dehors de la production consommée par la SONAPH :

- . la production consommée régulièrement par les ménages pour la préparation de sauce de noix de palme ;
- . la production utilisée par les paysans dans la préparation de l'huile de palme (huile rouge) destinée à la fois à l'alimentation humaine et à la fabrication artisanale de savon.

Cependant, l'approvisionnement du projet en noix de palme semble ne poser aucun problème. Il s'agira en effet pour

(1) Développement de la palmeraie naturelle au Togo Etude d'Identification, SOTED Mars 1984 P. 15.

les paysans d'orienter leur production vers des débouchés nouveaux.

c) Circuits de distribution et prix

Le circuit officiel est assuré par la SONAPH ; le circuit traditionnel est semblable à celui du Gboma.

Les prix pratiqués diffèrent selon les circuits. Les prix du marché traditionnel se rapportent aux fruits égrappés ; la SONAPH achète les noix en régime.

Les prix moyens des deux dernières années se présentent de la façon suivante :

	<u>Région Maritime</u>		<u>Région des Plateaux</u>	
Marché traditionnel (F CFA/Kg de fruits égrappés)	<u>1986</u> 49	<u>1987</u> 48	<u>1986</u> 63	<u>1987</u> 62
SONAPH (F CFA/Kg de régime)				
. régime naturel	12	5	12	5
. régime sélectionné	20	8	20	8

3.1.2. Approvisionnements

Afin de garantir un approvisionnement dans les conditions satisfaisantes, il est souhaitable qu'au moins les 2/3 des besoins soient couverts par des contrats de fourniture négociés préalablement avec les producteurs agricoles. Les zones de production devront être proches de l'usine pour permettre :

- . un transport rapide pour les légumes fragiles (Gboma)
- . une réduction des coûts d'approche
- . une planification et un contrôle de la production agricole.

3.1.2.1. Gboma

La matière première est constituée par des feuilles fraîches, entières, détachées de leur tige et par des extrémités de tiges (buquets) ne comportant que des jeunes feuilles ; le diamètre des tiges ne devra pas excéder 8 mm.

Les approvisionnements ne devront pas contenir :

- . des tiges effeuillées, entières ou en morceaux, de fleurs ou fruits
- . de matières étrangères végétales, animales ou minérales.

La récolte s'effectuera manuellement, au couteau en 3 à 6 coupes successives et échelonnées en fonction de la croissance de la végétation.

La distance champ-usine ne devrait pas excéder 30 à 50 km. La mise en fabrication à l'usine s'effectue impérativement dans les heures qui suivent la récolte. La réception se fera en vrac et le paiement en tonnage net non arrosé.

3.1.2.2. Noix de palme

Les fruits retenus sont ceux des palmiers naturels, ceux en provenance des palmiers sélectionnés étant plus riches en huile. Mais en cas de nécessité, les fruits des palmiers sélectionnés peuvent être utilisés à un certain pourcentage, en mélange avec les fruits des palmiers naturels.

La récolte se fera dans les plantations des Régions maritime et des plateaux, dans un rayon d'approche maximum de 100 km. Les approvisionnements sont effectués sous forme de régimes entiers livrés à l'usine dans les 24 heures qui suivent la cueillette.

La réception à l'usine se fera en vrac et le paiement en tonnage brut de régimes, ou en tonnage net de noix calculé sur échantillonnage.

3.2. Les emballages

3.2.1. Les récipients

Le procédé de conservation retenu est l'appertisation qui consiste à conditionner le produit dans un récipient parfaitement étanche, puis à le stériliser par la chaleur.

3.2.1.1. Types de récipients

Le type de récipient retenu est la boîte métallique en fer blanc avec couvercle à sertir (boîte 3 pièces), qui permet d'assurer l'étanchéité requise.

L'emballage fer-blanc est le plus couramment utilisé en raison de son prix généralement compétitif par rapport aux autres emballages (pot verre + capsule, boîte aluminium, sachet souple en complexe plastique aluminium) et des techniques de traitement moins complexes.

3.2.1.2. Caractéristiques

Les caractéristiques du fer-blanc seront définies en accord avec le fabricant de boîtes métalliques, en lui précisant la nature des produits à embôiter.

Vraisemblablement, pour les produits en cause, le fer-blanc courant avec le taux d'étamage usuel doit a priori convenir et ne nécessite pas l'usage de fer vernis.

3.2.1.3. Format

Trois formats sont retenus ; il s'agit de :

Appellation	Contenance	Diamètre	Hauteur
4/4 (ou 1/1)	850 ml	99 mm	118,2 mm
1/2 haut	425 ml	73 mm	109,5 mm
5/1	4 250 ml	153 mm	246 mm

Ces trois formats usuels devraient suffire pour satisfaire la demande commerciale.

- . 4/4 et 1/2 pour la consommation des ménages et petits restaurants
- . 5/1 à l'usage des collectivités.

3.2.1.4. Sources d'approvisionnement

En l'absence de fabrication de ce type de boîtes sur place, les boîtes devront être importées, soit de la Côte d'Ivoire, soit de l'Europe.

3.2.2. Étiquettes

Les étiquettes qui seront collées sur les boîtes ont pour rôle, d'informer le consommateur sur le produit. Elles devront donc comporter toutes les indications utiles et légales (appellation, contenance, poids net, composition, date limite de consommation, adresse du fabricant etc...)

Pour les formats 4/4 et 1/2, l'étiquette recouvre tout le corps de la boîte (étiquette "enveloppante"). Pour la 5/1, elle est généralement limitée à une vignette de petite dimension 60 à 80 mm x 100 mm.

Les étiquettes peuvent être achetées localement ou commandées dans les autres pays africains ou en Europe selon la qualité et le prix.

3.2.3. Les cartons

Les cartons seront utilisés pour le groupage des boîtes :

- . Cartons de 24 ou 48 1/2 H en deux (2) couches
- . Cartons de 12 ou 24 4/4 H en deux (2) couches
- . Cartons de 6 5/1.

Les cartons peuvent être utilisés pour le groupage et le transport des boîtes vides, puis réemployés pour les expéditions à la clientèle.

Les cartons peuvent être fournis localement.

3.3. Matériaux auxiliaires

- . Cols pour le maintien des étiquettes sur les boîtes
- . Produits de nettoyage
- . Produits de désinfection
- . Consommables de laboratoire
- . Lubrifiant

Tous ces produits seront importés.

3.4. Les utilités

- . Eau potable : pour lavage et cuisson des produits, refroidissement des boîtes, alimentation de chaudière de vapeur et pour consommation humaine à l'usine.

Compte tenu de la dureté élevée de l'eau dans la zone du projet, un adoucissement s'avère nécessaire avant toute utilisation en chaudière (1).

- . Vapeur : pour la stérilisation des produits en autoclave.
- . Fuel : carburant pour la chaudière de vapeur.
- . Electricité : force motrice de l'usine et pour l'éclairage.

Toutes ces utilités sont disponibles localement.

CONCLUSION

L'approvisionnement du projet en matières premières ne semble poser aucun problème. Les potentialités de production maraîchère et de disponibilités en noix de palme existent. L'approvisionnement peut être facilement garanti par des contrats de fourniture négociés avec les producteurs qui auront à orienter leur production vers des débouchés nouveaux.

En ce qui concerne les emballages primaires (boîtes métalliques devant contenir les produits), ils ne sont pas disponibles localement. Le promoteur pourra s'en approvisionner à partir de la Côte d'Ivoire ou les importer d'autres pays si le rapport qualité/prix le justifie.

Mais les emballages secondaires (cartons et étiquettes) sont fabriqués localement. Le promoteur aura tout intérêt à négocier un contrat d'approvisionnement à moyen ou à long terme avec la Cartonnerie-Imprimerie Générale du Bénin de manière à obtenir des conditions spéciales qui minimiseraient les coûts d'emballages secondaires.

Pour autres matériaux et les utilités, la nouvelle unité ne rencontrera aucune difficulté quant à la régularité de l'approvisionnement.

(1) Voir Rapport d'analyse chimique de l'eau effectuée par l'Institut National d'Hygiène.

IV. LOCALISATION DU PROJET

L'unité sera construite à Agoegnivé à 15 km au Nord de Lomé, à côté de la fabrique de pâtes alimentaires "LUDO", appartenant au même promoteur. L'emplacement est situé sur la route nationale n° 1 reliant Lomé à Atakpamé.

En raison de sa position géographique, le site réunit un certain nombre d'avantages :

- . Facilité d'approvisionnement en matériaux de fabrication, en raison de sa proximité avec les zones de production des matières premières et avec le port de Lomé, en ce qui concerne les emballages, les matériaux auxiliaires, les pièces de rechange.
- . Facilité de contact avec les entreprises de maintenance, avec les Ministères et les services intéressés pour des prises de décision.
- . Situation près de Lomé, principal lieu de consommation, ce qui permettra une adaptation rapide de la production aux fluctuations du marché.
- . Situation sur la route nationale n° 1 permettra d'effectuer des livraisons très rapides, tant à l'intérieur du pays qu'à l'exportation (Transport aérien et maritime).
- . Implantation près de LUDO, usine mère, ce qui permettra d'utiliser une direction unique afin d'éviter dès le début, des charges de personnel trop importantes.
- . Zone du site parfaitement viabilisée donc desservie en électricité et en eau.
- . Lieu propice d'implantation pour stimuler la production agricole dans un milieu où les producteurs sont découragés par le manque de débouché.

CONCLUSION

D'après ce qui précède, il apparaît de toute évidence que le site du projet est judicieusement choisi. Il réunit en effet toutes les conditions qui assureraient l'expansion rapide des activités du projet et faciliteraient son intégration aux autres secteurs économiques de la nation.

V. ASPECTS TECHNIQUES DU PROJET

5.1. Capacité et programme de production

5.1.1. Capacité de l'usine

En nous basant sur la demande potentielle des produits retenus et de la prévision des ventes, l'objectif de production peut être fixé à 340 tonnes de produits finis par an dont 100 tonnes de Gboma (50 % haché et 50 % entier) et 240 tonnes de moambe. Toutefois, le démarrage peut commencer avec 45 % de cette capacité.

5.1.2. Programme de production

Il est établi comme suit :

Tableau n° 11 : Programme de production

Période	Réalisation		Mise en route				Pleine Capacité
	1	2	3	4	5	6	
Année							
Taux d'utilisation de la capacité	0	0	45 %	60 %	80 %	90 %	100 %
1. Produits (tonne)							
. Gboma (50 % haché - 50 % entier)			45	60	80	90	100
. Moambe			108	144	192	216	240
Total (produits)			153	204	272	306	340
2. Sous-produits à valorisables (Palmistes en coques) (tonne)			76	101	134	151	168
3. Déchets solides à évacuer (tonne)							
. Rafles de régimes de palme			240	320	426	480	533
. Autres déchets (tiges-feuilles de Gboma et fibres de noix de palme)			35	47	62	70	78
Total déchets solides à évacuer			275	367	488	550	611
4. Effluents ou Eaux usées (m3) (1)			3 600	4 800	6 400	7 200	8 000

(1) Les effluents contiennent, entre autres, les déchets solubles estimés respectivement à 5 % et 11 % du poids des noix de palme et de gboma frais.

Les palmistes en coques seront vendus en l'état.

5.2. Procédé de fabrication

Le procédé de fabrication retenu est l'appertisation qui permet une conservation de longue durée sans contraintes notables de stockage et de transport.

L'appertisation consiste dans l'application combinée de deux techniques indispensables :

- . Conditionnement dans un récipient parfaitement étanche
- . Stérilisation par la chaleur.

Le traitement thermique permet la destruction des enzymes, des micro-organismes et des toxines garantissant ainsi une stabilité biologique au produit ; la parfaite étanchéité des récipients évite les recontaminations.

5.2.1. Technologie de fabrication du Gboma

Période de fabrication : Avril à Septembre-Octobre, soit 100 à 120 jours ouvrables de production.

Ce légume utilisé en feuilles peut être comparé à l'épinard pour ce qui concerne son traitement. Les opérations du procédé en regard des équipements qui constituent un minimum indispensable sont indiquées en annexe.

- . Les opérations successives de tri, parage, lavage visent à l'obtention d'un produit propre exempt d'impuretés.

Le blanchiment a pour but essentiel la destruction des enzymes et la réduction de volume pour permettre le remplissage des récipients.

Le reverdissage est à déconseiller. Cette technique, exploitée autrefois pour obtenir une couleur attrayante vert vif des épinards, est totalement abandonnée depuis une vingtaine d'années.

L'égouttage - statique, avec si nécessaire un appoint final de pressage manuel permettra d'éviter une mécanisation assez coûteuse.

Assaisonnement Gboma haché . Addition de sel 1 à 1,5 % de la masse et éventuellement épices.

- . Mélanger avant emboîtement.

Gboma entier . Jus salé à 20 gr/litre d'eau.

<u>Remplissage</u> (1)	<u>1/2</u>	<u>4/4</u>	<u>5/1</u>
Gboma haché	425 gr	850 gr	4 200 gr
Gboma entier	290 gr	580 gr	2 900 gr
+ Jus "à refus"	140 cc env.	280 cc env.	1 400 cc env.

Remplir le plus chaud possible - jutage bouillant.

Sertissage : sur Sertisseuse à boîte fixe.

Stérilisation :

Température	115° c - 116° c		
Durée	1/2 H	4/4	5/1
Gboma haché	100 min	100	220
Gboma entier	80	95	200 min

Refroidissement

Le refroidissement est très lent mais doit être effectué jusqu'à une température de 40° - 45° C.

. Choix des équipements

Les matériels proposés correspondent aux formules les plus simplifiées.

Une alternative permettant une fabrication moins discontinue et plus mécanisée pourrait être assurée par :

- . 1 laveur continu à légumes
- . 1 blancheur continu - à tambour et eau chaude.

5.2.2. Technologie de fabrication de la Moambe (Jus de noix de palme "Sauce graine")

Période de fabrication : Novembre à Mai soit 120 à 150 jours.

La technique de préparation consiste à mécaniser les opérations traditionnelles manuelles.

Les opérations du procédé en regard des équipements nécessaires sont indiquées en annexe.

A partir des régimes récoltés, les premières opérations (égrappage, tri, lavage) aboutissent à l'obtention de noix entières, nettoyées et de maturité satisfaisante. L'extraction mécanique du jus (huile + eau) est précédée par une cuisson suivie par une trituration (malaxage et prébroyage) ; elle serait effectuée par un essorage centrifuge plutôt que par un pressage (presse à vis), utilisé plutôt en huilerie. Une incertitude demeure quant

(1) Ces poids sont indicatifs et devront être légèrement ajustés lors des essais de fabrication.

à la possibilité de trouver dans le commerce des appareils s'adaptant au traitement de la noix de palme (trituration et surtout extraction).

Le jus obtenu est éventuellement assaisonné (gingembre, épices) puis cuit jusqu'à concentration souhaitée, mesurée au réfractomètre.

Remplissage (à chaud) presque à ras-bord du récipient

1/2	400 gr	soit	425 cc
4/4	800 gr	soit	850 cc
5/1	4 000 gr	soit	4 250 cc.

Sertissage

Sur sertisseuse à boîte fixe de préférence afin d'éviter une perte de produit par projection centrifuge en début de sertissage.

Stérilisation

Barème à préciser aux essais de fabrication.
Température 115° - 116° C (Voire 120° C)

Durée :	1/2 H	:	40 - 50 mn
	4/4	:	50 - 60 mn
	5/1	:	60 - 80 mn.

5.3.1. Equipements de fabricationa) Equipements spécifiques

OPERATIONS	FABRICATION GBOMA	FABRICATION MOAMBE	BESOINS CUMULES MINIMA (*)	ALTERNATIVE
Réception	Bascule	Bascule	1 bascule 1 T	
Nettoyage	Tapis de triage	Egrappeuse Tapis de triage	1 égrappeuse 1 tapis de triage	
	Convoyeur Prélaveur	Prélaveur	1 convoyeur Prélaveur	
	2 cuves de lavage 3 à 4 paniers mobiles	2 cuves de lavage	2 cuves de lavage 3 paniers mobiles	1 laveur continu
Cuisson	1 à 2 bassines 300 l (double fond, basculants) 2 à 3 paniers perforés	1 ou 2 autoclaves	1 autoclave 600 l 1 bassine 300 l (double fond, basculants) 2 paniers perforés	2 autocla- ves 350 L
		1 bassine 150 l (double fond) + agitateur	1 Bassine 150 l (double fond) + agitateur	
Préparation		1 tritrateur	1 tritrateur	
		1 extracteur (passoire centrifuge)	1 passoire centrifuge	
	1 hachoir (ou cutter) 1 table + balance		1 hachoir	1 cutter
			1 table + balance	
Remplissage	1 doseuse volu- métrique ou 1 pompe + vanne	1 doseuse volu- métrique ou 1 pompe + bac et robinet	1 pompe + vanne 1 pompe + bac et robinet	1 doseuse volumé- trique

(*) Fabrications successives et non simultanées.

b) EQUIPEMENT DE FABRICATION COMMUNS

Poste de sertissage

Approvisionnement manuel : Sertisseuse semi-automatique
des boîtes - pose de couvercle "à bête fixe"
formats 1/2 - 4/4 - 5/1

Mise des boîtes en panier de
stérilisation

Poste de stérilisation

Manutention des paniers avec : Monorail avec Palan
palan

Lavage des boîtes par : Cuve de lavage (tôle noire)
immersion

Stérilisation : 2 x Autoclaves statiques
verticaux

. à la vapeur capacité 250 ou 300 4/4
. refroidissement sous pression avec équipement annexe

Rinçage des boîtes (faculta- : Cuve de rinçage
tif) utilisable en (tôle noire)
refroidissement

Refroidissement et séchage : Convoyeur de boîtes équipé
avec douches et
avance intermittente des avance à commande manuelle
boîtes mises en rotation

Equipement de conditionnement

. Poste d'étiquetage . Pose et collage 1 étiqueteuse auto-
d'étiquettes matique
. Mise en carton
manuelle
. Fermeture du 1 agrafeuse ou
carton 1 poste d'encol-
lage manuel
. Identification des 1 marqueuse de
boîtes fonds
soit par estampage
soit par encrage

5.3.2. Equipement de laboratoire

- . 2 étuves (37° et 55° C)
- . 1 balance
- . 1 jeu de tamis d'égouttage
- . 1 ensemble de petite vaisselle (assiettes - couverts)
- . 1 équipement de contrôle de sertis
- . 1 réfractomètre.

5.3.3. Equipements Annexes : Fluides

(Eaux - vapeur - force motrice)

5.3.3.1. Eaux d'alimentation

Eau potable exclusivement.

Utilisation : lavage - cuisson - refroidissement des boîtes

Besoins : 3 à 4 m³/heure au minimum en première phase
10 m³/heure pour objectif futur

Pression souhaitable : 3 bars (minimum)

Recyclage : Les eaux de refroidissement des boîtes peuvent être recyclées (éventuellement après refroidissement) pour l'alimentation des postes de lavage.

5.3.3.2. Eaux usées ou effluents

Le volume des effluents est estimé à 3 600 m³ en 1ère et 2è année et 8 000 m³ en année de croisière.

Compte tenu de l'environnement de l'emplacement (milieu urbain), les eaux usées seront stockées en fosse, traitées et évacuées périodiquement. La formule la plus économique peut être l'utilisation des services de la SOTOEMA pour les vidanges.

Il est prévu pour cela une fosse de stockage d'une capacité totale de 300 m³ dont on fera la vidange chaque mois.

5.3.3.3. Vapeur

Nécessaire pour la stérilisation en autoclave à 120° C. La production de vapeur saturée doit être assurée par un générateur (de préférence chaudière à tubes de fumée alimenté au fuel domestique).

Besoins : 300 kgs/heure en première phase
700 kgs/heure dans le futur.

Pression : 3 bars minimum

Pratiquement, prévoir une chaudière d'une capacité de 1 000 kg/vapeur/heure.

5.3.3.4. Force motrice

Poste de transformation pour la distribution sous 220/380 volts, 50 périodes.

Puissance nécessaire : 30 KVA en première phase
40 KVA dans le futur.

Prévoir un poste de 50 KVA, compte tenu des besoins.

Annexes : éclairage - climatisation.

5.4. Récapitulatif des besoins en matériaux et facteurs de production (*)

Les besoins sont consignés dans le tableau suivant :

Tableau n° 12 Récapitulatif des besoins en matières premières, en matériaux et facteurs de production

Période	Mise en route				Pleine capacité
	3	4	5	6	
Année					7
Taux d'utilisation de la capacité	45 %	60 %	80 %	90 %	100 %
1. Matières premières (tonnes)					
. Gobma frais (1)	65	87	116	131	145
. Noix de palme naturelles (2)	216	288	386	432	480
. Régimes de noix de palme naturelles (3)	360	480	640	720	800
Total matières premières (1) + (3)	425	567	756	851	945
2. Boîtes métalliques (nombre)					
. Format 1/2	240 390	320 520	427 360	480 780	534 200
. Format 4/4	50 130	66 840	89 120	100 260	111 400
. Format 5/1	6 030	8 040	10 720	12 060	13 400
Total boîtes métalliques	296 550	395 400	527 200	593 100	659 000
3. Étiquettes (nombre)					
. Format 1/2	240 390	320 520	427 360	480 780	534 200
. Format 4/4	50 130	66 840	89 120	100 260	111 400
. Format 5/1	6 030	8 040	10 720	12 060	13 400
Total étiquettes	296 550	395 400	527 200	593 100	659 000
4. Cartons (nombre)					
cartons de 24 boîtes 1,2	5 040	6 720	8 960	10 080	11 200
cartons de 48 boîtes 1,2	2 520	3 360	4 480	5 040	5 600
cartons de 24 boîtes 4,4	1 060	1 410	1 880	2 120	2 350
cartons de 48 boîtes 4,4	540	720	960	1 080	1 200
cartons de 6 boîtes 5,1	1 010	1 350	1 800	2 030	2 250
Total cartons	10 170	13 560	18 080	20 350	22 600
5. Utilités					
. Eau (m3)	5 400	7 200	9 600	10 800	12 000
. Fuel (tonnes)	32	42	56	63	70
. Énergie électrique (Kw)	15 876	21 168	28 224	31 752	35 280

(*) Les besoins non estimés ici seront évalués en coût.

5.5. Travaux de Génie Civil

Sous cette rubrique, il s'agit de :

- . la préparation de l'emplacement de l'unité
- . la construction des bâtiments et la réalisation d'ouvrage spéciaux de Génie Civil
- . des aménagements extérieurs.

5.5.1. Préparation et aménagement de l'emplacement

* Superficie

Les chiffres ci-après constituent un ordre de grandeur des besoins :

Terrains	: Superficie totale dont	3 000 m ²
	constructions extensions	1 000 m ²
	extensions	500 m ²
Bâtiments	: Fabrication	500 m ²
	Services généraux	100 m ²
	Magasins (dont emballage)	400 m ²
	Services Administratifs	
	et sociaux	100 m ²

* Aménagement du terrain

Il s'agit d'un terrain urbain déjà viabilisé. Les travaux consistent en :

- . Nivellement . Plan sur la totalité du terrain avec un seul niveau
 - . Cour avec légère pente (1 à 2 %) pour écoulement pluvial
- . Raccordement de l'électricité et de téléphone

Ces travaux couvriront les 3 000 m²

5.5.2. Constructions et ouvrages spéciaux

* Bâtiments de production (Fabrication, Services généraux et Magasins)

2 Nefs accolées largeur 15 m x longueur 30 m

- . Construction légère du type hangar
hauteur libre sous fermes 4 m 50 minimum
- . Murs et-cloisons - briques ou parpaings
revêtement lisse ou carrelage hauteur 2 m pour les zones de fabrication.
Bardages acceptables pour les magasins.
- . Sols - béton avec chape incorporée.
Hall fabrication : Pente de sol 15 à 20 mm/mètre

Caniveaux avec couverture par argiles amovibles.

Magasin sol plan : Résistance 3 Tonnes/m².

. Réseaux d'évacuation des eaux

Réseau séparatif : Eaux pluviales
Eaux usées (fabrication)

. Ventilation

- . Evacuation des buées
- . Orifices ou ouvertures pour l'extraction des buées et vapeurs à prévoir dans les zones d'échappement de vapeur : (Zones cloisonnées) salle de cuisson - Poste de stérilisation.

* Bâtiments administratifs et sociaux

Construction légère, intégrée dans le hall magasin.
Eventuellement sur 2 niveaux.

5.5.3. Aménagements extérieurs

- * Fourniture et distribution du courant électrique
- * Adduction d'eau
- * Mise en place des réseaux de téléphone
- * Fosse de stockage des eaux usées (effluents)

. Dimensions : . longueur 10 m
. largeur 10 m
. profondeur 3 m

Travaux : . Préparation de terrain : 111 m²
. Fouilles à 3 m de profondeur : 375 m³
. Béton de propreté : 12 m³
. Béton 350 kg/m³ (parois) : 13 m³
. Maçonnerie (20 pleins + enduit) : 54m²
. Béton armé (semelle + poteaux) : 20m³
. Couverture en tôle galva :
. Charpente en bis dur : 3 m³
. Couverture 114 m³.

CONCLUSION

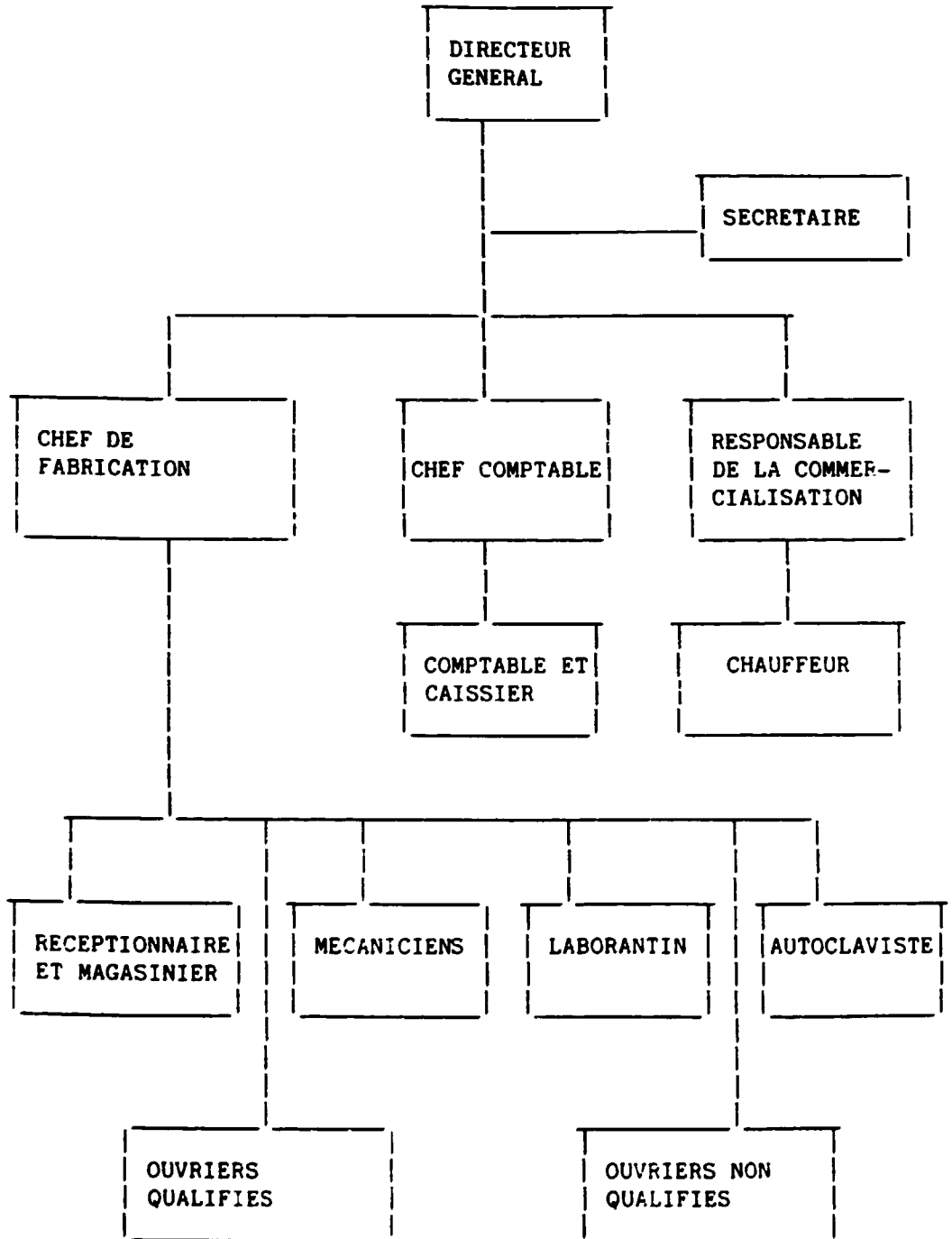
La capacité installée est de 100 tonnes pour le gboma et de 240 tonnes pour la momba. Cette capacité peut être augmentée soit par l'installation d'autres modules ou par l'utilisation de deux équipes de travail.

Il convient de rappeler que le coût d'acquisition du matériel neuf est très élevé. Il affecte de façon évidente la rentabilité du projet. Par conséquent, le promoteur devra rechercher du matériel d'occasion meilleur marché, mais offrant une fiabilité certaine.

VI - ORGANISATION ET GESTION DU PROJET

6.1. Organigramme

Afin d'atteindre un niveau d'organisation optimum permettant une meilleure gestion du projet, l'organigramme suivant est proposé :



a) Le Directeur Général

Il coordonne le fonctionnement général de l'entreprise, est responsable des résultats financiers en fin d'exercice.

Il détermine en accord avec le responsable des ventes, la politique commerciale de la société, recherche constamment avec le responsable commercial de nouveaux créneaux de distribution. Il s'occupe donc en même temps de la gestion marketing de l'entreprise.

b) Le responsable des ventes

Il assure la gestion des ventes des produits tant à l'intérieur qu'à l'extérieur du pays, assure la gestion des stocks.

c) Le chef de fabrication

Spécialisé dans la fabrication des conserves de légumes et de la moambe, il doit diriger et coordonner les activités de production des ateliers ou équipes de production.

Il surveille la chronologie des opérations de production, la qualité des matières premières reçues journalièrement, la préparation des produits et la mise en boîtes.

d) Le laborantin

Sa mission consiste à analyser et à surveiller la qualité des matières, des produits finis au cours des différents stades de la production. Il effectue le contrôle général de la fabrication.

e) L'autoclaviste

Il s'occupe de la cuisson des noix et de la stérilisation des boîtes de conserves.

f) Les ouvriers qualifiés

Leur fonction consiste à conduire ou à surveiller les différents appareils ou machines

g) Les ouvriers non qualifiés

Ils seront employés dans la manutention et dans les opérations simples telles que levage, nettoyage, etc..

h) Les mécaniciens

Ils s'occupent de la pose et de la fermeture des boîtes, de l'entretien et de la maintenance des équipements.

6.2. Organisation commerciale

6.2.1. La clientèle potentielle

Les débouchés pour la commercialisation des produits de l'entreprise sont constitués des grossistes et demi-grossistes au Togo tels que la SGGG, GOYISCORE, les autres commerçants grossistes, les hôtels et bars restaurants achètent en gros ou demi-gros.

Les débouchés extérieurs doivent être cherchés auprès des colonies noires en Europe et aux Etats-Unis. Des chaînes spécialisées dans la distribution des produits tropicaux en Europe et aux Etats-Unis doivent être contactés afin de pouvoir élargir l'horizon des consommateurs potentiels dans ces parties du monde.

6.2.2. La politique de prix

L'un des facteurs dont dépend la réussite du projet en dehors de la qualité des produits reste le prix. En effet plus les produits sont compétitifs et associent un meilleur rapport qualité-prix, plus ils sont vendables.

Pour ce faire l'entreprise doit adopter au démarrage un prix de pénétration qui, tout en lui assurant une marge bénéficiaire minimum permet aux grossistes de ne pas subir des pertes de marge en mettant à la disposition des consommateurs des produits peu coûteux. Le défaut d'une politique et d'un prix de pénétration des marchés peut porter réellement préjudice au bon fonctionnement de l'entreprise. En même temps il faut éviter les prix trop bas qui éveillent chez le consommateur la suspicion d'un défaut de qualité.

6.2.3. La promotion des ventes

Les actions commerciales doivent être intensifiées pendant les premières années de production pour assurer aux produits une forte promotion auprès des consommateurs. Toutes les voies de publicité-média doivent être utilisées (radio, télévision, journal, affiches et panneaux publicitaires) sans oublier les publicités et les actions de promotion sur les lieux de vente.

VII. RESSOURCES HUMAINES

7.1. Main-d'oeuvre technique et formation

7.1.1. Effectif, rôle et profil

La main-d'oeuvre technique comprend le Personnel de fabrication et du magasinage.

- . Fabrication : 1 Chef de fabrication
 - 1 Mécanicien pour entretien et maintenance
 - 1 Mécanicien avec formation de sertisseur
 - 1 Autoclaviste ouvrier qualifié
 - 1 Réceptionnaire (entrée matières premières)
 - 1 Laborantin (contrôle de fabrication)
 - 2 à 4 Ouvriers qualifiés (conduite de machines)
 - 8 à 12 Ouvriers (manutention et opérations simples)

- . Magasinage : 1 Magasinier (stockage produits finis, Etiquetage, Emballage, Expéditions).

La main-d'oeuvre d'étiquetage-emballage est prélevée sur le Personnel de fabrication dans les périodes de sous-emploi.

7.1.2. Formation

La formation du personnel pourra -dans l'ensemble- être effectuée sur place, exception faite des cas suivants qui nécessitent une formation spécifique :

- . Chef de Fabrication (Niveau Technicien Supérieur)
 - . Stage en conserverie durant 1 à 3 mois

- . Mécanicien d'entretien et de maintenance (niveau BT ou BAC technique, formation électromécanicien)
 - . Stage en conserverie pour 1 mois

- . Mécanicien sertisseur (Niveau Ouvrier hautement qualifié ou Technicien mécanique)
 - . Stage chez un fabricant de boîtes métalliques (1 à 2 semaines)

- . Laborantin (Niveau Chimiste ou Biologiste-Technicien)
 - . Stage 1 à 2 semaines en laboratoire de conserverie.

7.2. Personnel d'encadrement

Il est assuré principalement par :

1 président directeur général : actuel directeur de LUDO ;

1 directeur général, spécialisé en gestion de la production industrielle ; niveau MASTERS ou formation supérieure à la gestion de la production ;

1 secrétaire-dactylo : niveau BEP - Secrétariat avec solides notions en classement et organisation ;

1 chef-comptable : niveau BEP - Comptable ;

1 Caissier : niveau BEP ou CAP Comptable ;

1 directeur ou responsable commercial : formation maîtrise en gestion avec solides connaissances en gestion commerciale et marketing ;

1 chauffeur pour le convoi des approvisionnements et des livraisons.

Le Directeur Général doit être recruté très tôt de façon à faire partie, tout comme le Président Directeur Général, promoteur du projet, à l'équipe de mise en oeuvre du projet en vue d'aider à la réalisation de l'unité qu'ils exploiteront par la suite.

CONCLUSION

Toutes les qualifications recherchées peuvent être trouvées sur place. Les spécialités et qualifications techniques nécessaires au projet peuvent être obtenues en planifiant le recrutement et la formation en fonction du calendrier de mise en oeuvre du projet.

VIII. CALENDRIER DE MISE EN ŒUVRE DU PROJET

La mise en oeuvre du projet doit être planifiée afin d'en déterminer les répercussions financières et d'en assurer un financement efficace jusqu'au début de la phase d'exploitation. Pour cela, dès la prise de décision d'investir, une équipe de direction de la mise en oeuvre du projet sera constituée. L'activité de cette équipe s'étendra sur toute la période de la mise en oeuvre du projet. Celle-ci comportera plusieurs étapes.

8.1. Etapes de la mise en oeuvre du projet

La mise en oeuvre du projet couvrira une période de deux ans : elle va de l'année 1 à la fin de l'année 2. les étapes essentielles sont :

- . La conception du projet et l'étude technique
- . Les négociations et la signature des contrats
- . L'exécution du projet
- . La formation du Personnel d'encadrement et d'exécution
- . la mise en service du projet.

La conception et l'étude technique comportent entre autres, l'établissement des plans de masse et le détail des aspects techniques du projet. Cette étape s'appuyera sur les études de préinvestissement.

La préparation des dossiers d'appels d'offres et la signature des contrats définiront les clauses liées au financement du projet, à l'acquisition des équipements et à la réalisation physique du projet.

Ces deux premières étapes dureront jusqu'à la fin de la réalisation du projet.

L'étape d'exécution est celle de la réalisation des travaux de Génie Civil et de montage de l'usine. L'ensemble de ces opérations peuvent couvrir 17 mois.

Il est souhaitable que la formation du Personnel d'encadrement (Chef de fabrication) et d'exécution (Mécaniciens Sertisseur et d'entretien et maintenance, Laborantin) se déroule pendant la période d'exécution pour contribuer à l'amélioration de la productivité. La formation proprement dit devant s'effectuer en 3 mois, les actions de recrutement se réaliseront dans un délai d'au plus 3 mois pour que l'ensemble recrutement-formation se fasse dans une période de 6 mois.

Les essais de production et la mise en route de l'usine constituent une étape cruciale du projet ; elle peut aller jusqu'à 3 mois.

L'Administration du projet doit être mise en place avant la fin des travaux de réalisation physique pour contribuer à l'amorce efficace de la phase d'exploitation

de l'usine. on procédera par ailleurs à l'organisation de l'approvisionnement et de la commercialisation avant l'approbation du projet par les pouvoirs publics

8.2. Calendrier de mise en oeuvre du projet

La mise en oeuvre du projet étant fonction du temps, le calendrier suivant est essentiel et doit servir de guide pour prévenir tout risque de retard.

CONCLUSION

Une planification harmonieuse du recrutement et de la formation de la main-d'oeuvre en fonction de ce calendrier permettra d'éviter tout retard et des mesures correctives coûteuses en phase d'exploitation.

CALENDRIER DE MISE EN OEUVRE DU PROJET EN MOIS (1)

(1) Document à établir définitivement après accord avec les directions des différents corps des métiers chargés de la réalisation des travaux.

N°	Etapes des opérations de mise en oeuvre	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24
1	Mise en place de l'équipe de direction de la mise en oeuvre du projet.																								
2	Organisation de l'administration du projet																								
3	Recrutement et Formation.																								
4	Etudes, Organisation technique, Appel d'offres, Examen des soumissions, Commandes + livraisons.																								
5	Exécution																								
	• préparation de l'emplacement.																								
	• Gros oeuvre																								
	• Finitions																								
	• Equipements électriques																								
	• Equipements de fabrication																								
	• Aménagements extérieurs																								
6	Organisation de l'approvisionnement et de la commercialisation.																								
7	Essais de production et entrée en service.																								
8	Réception																								

17

IX - EVALUATION FINANCIERE ET ECONOMIQUE

9.1. Evaluation financière

Les prévisions financières sont faites sur les bases suivantes :

- deux années de construction (années 1 et 2) ;
- 15 années de production ;
- estimation en francs CFA constants juillet 1988.

9.1.1. Coûts d'investissements

9.1.1.1. Les investissements fixes initiaux^{1.}

9.1.1.1.1. Terrain

Le coût du terrain devant abriter le projet est estimé à 7,5 millions de F CFA.

9.1.1.1.2. Les travaux de genie civil

Ils se rapportent à la préparation, l'aménagement du site du projet et à la construction des bâtiments de production et administratifs.

1 - Préparation et aménagement du site

Les travaux d'aménagement concernent les travaux de terrassement, le forage des fosses pour stockage des effluents et la mise en place des réseaux d'évacuation des eaux usées (fabrication) et pluviales. Le coût des investissements à réaliser est évalué à 3,8 millions de F CFA.

2 - Travaux de raccordements et d'installations de services publics

Ils sont relatifs au raccordement d'eau courante, du téléphone, télex et de l'énergie électrique et sont estimés à 3,5 millions de F CFA.

3 - Les bâtiments

Le coût total de mise en place des bâtiments est évalué à 44 millions de F CFA et se répartit comme suit :

^{1.} Pour les détails sur les équipements (caractéristiques, quantités, prix unitaires) cf étude technique.

- bâtiments de fabrication,
salle d'emballage, magasin : 36 millions de F CFA
- bloc administratif,
bâtiments de services généraux : 8 millions de F CFA.

9.1.1.1.3. Les équipements de production^{1.}

Les équipements et machines de production sont évalués globalement à 97,125 millions de F CFA toutes taxes comprises (taxes 5 % de la valeur CAF) et sont constitués par les éléments suivants :

- équipements de chaufferie : 27,063 millions de F CFA
- équipements de production
force motrice : 15,035 millions de F CFA
- équipements de réception
de matière première : 1,203 millions de F CFA
- équipements de nettoyage : 9,021 millions de F CFA
- équipements de cuisson : 10,825 millions de F CFA
- équipements de préparation : 7,818 millions de F CFA
- équipements de remplissage : 1,803 millions de F CFA
- équipements de sertissage : 5,112 millions de F CFA
- équipements de stérilisation : 6,315 millions de F CFA
- équipements de condition-
nement et stockage : 2,706 millions de F CFA
- équipements de laboratoire : 1,203 millions de F CFA
- imprévus physiques (10 % du
coût des équipements
ci-dessus) : 9,021 millions de F CFA.

9.1.1.1.4. Matériel de transport

Il s'agit d'un camion d'une capacité de 5 m3 dont le coût d'investissement est estimé à 16,1 millions de F CFA TTC.

9.1.1.1.5. Matériel de bureau

Le coût d'investissement en matériel (machines à écrire, calculatrices essentiellement) est évalué à 4,5 millions de F CFA forfaitairement.

1. L'étude technique souligne la possibilité d'une option alternative minimum qui consisterait à utiliser :

- des cuves en remplacement des postes de lavage continu ;
- un hachoir en remplacement du "cutter" ;
- deux postes à pompe à commande manuelle ;
- une sertiseuse à boîte fixe au lieu de la sertiseuse à boîte tournante ;

et permettrait de réduire le coût TTC des équipements de près de 17 450 000 F CFA.

Cette option sera donc prise en compte dans l'analyse du taux de rentabilité interne.

9.1.1.1.6. Mobiliers de bureau

Les mobiliers de bureau sont estimés globalement à 3,5 millions de F CFA.

9.1.1.1.7. Les pièces détachées

Elles se rapportent aux pièces de rechange nécessaires pour la réparation des équipements de production, du matériel roulant et du matériel de bureau. Leur coût est estimé à 15 % tous les 5 ans du coût des éléments ci-dessus mentionnés et s'élève à 17,7 millions de F CFA.

9.1.1.2. Dépenses de premier établissement

Elles s'élèvent globalement à 42,242 millions de F CFA et se rapportent aux intérêts intercalaires et aux divers frais de constitution.

9.1.1.2.1. Les intérêts intercalaires

Ils sont relatifs aux intérêts encourus pendant les deux années de construction et se chiffrent à 32,942 millions de F CFA.

9.1.1.2.2. Autres dépenses de pré-production

Elles se chiffrent globalement à 9,3 millions de F CFA et sont relatives aux dépenses suivantes :

- surveillance, coordination, essais et réception des travaux de génie civil, de l'équipement et des installations pour 1 % du coût des bâtiments et des équipements et matériel de production et des pièces de rechange soit environ 1,6 millions de F CFA ;

- constitution de l'administration, recrutement et formation du personnel de production 2,5 millions de F CFA ;

- organisation de l'approvisionnement, de la commercialisation et mise en place des réseaux de distribution 3,5 millions de F CFA ;

- frais d'actes de constitution et d'émission d'actions pour un montant total de 1,7 millions de F CFA.

9.1.1.3. Les investissements en cours de production

9.1.1.3.1. Les investissements de remplacement

Les investissements pour renouvellement concernant les équipements de remplissage, sertissage, stérilisation, conditionnement, stockage, les équipements de laboratoire, le mobilier et matériel de bureau et le matériel roulant. Les renouvellements interviennent donc comme suit :

- 5ème année de production soit année 7 du projet, pour un montant global de 45,709 millions de F CFA ;

- 10ème année de production ou année 12 du projet, pour une valeur de 67,96 millions de F CFA.

9.1.1.3.2. Fonds de roulement

Le fonds de roulement total (voir estimation plus loin) s'élève à 12 765 750 F CFA en année de croisière.

9.1.1.4. Récapitulation des investissements

Les investissements globaux (dont fonds de roulement et intérêts intercalaires) nécessaires à la réalisation du projet s'élèvent à 252 732 750 F CFA. Ils se récapitulent comme suit :

- actifs fixes initiaux	: 207 025 000 F CFA
- intérêts intercalaires	: 32 942 000 F CFA
- fonds de roulement	: 12 765 750 F CFA.

Ces investissements s'étalent dans le temps selon le planning suivant :

Tableau n° 13 : Planning récapitulatif des investissements

(en F CFA)

Années	1	2	3	4	5	6	7	TOTAL
Nature des investissements								
Terrain	7 500 000							7 500 000
Préparation et aménagement du site	3 800 000							3 800 000
Travaux de raccordement et installation de services publics	3 500 000							3 500 000
Bâtiments	44 000 000							44 000 000
Equipements de production	97 125 000							
Matériel roulant	-	16 100 000						16 100 000
Matériel de bureau	-	4 500 000						
Mobilier de bureau	-	3 500 000						
Pièces de rechange	17 700 000							17 700 000
Dépenses de 1er établissement :								
. Intérêts intercalaires	16 471 000	16 471 000						32 942 000
. Autres dépenses	9 300 000							9 300 000
Besoins en fonds de roulement	-	-	7 697 360	1 382 290	1 843 050	921 530	921 520	12 765 750
TOTAL	199 396 000	40 571 000	7 697 360	1 382 290	1 843 050	921 530	921 520	252 732 750

9.1.2. Coûts de production

* Hypothèse de production

Les coûts sont prévus pour la production en année de croisière de :

- 50 tonnes de gboma en feuille
- 50 tonnes de gboma haché
- 240 tonnes de moambe.

9.1.2.1. Les matières premières

Les matières premières sont constituées de légumes de gboma pour la préparation de gboma entier et haché et de régimes de noix de palme pour la production de moambe ou jus de noix de palme.

Le coût global des matières premières se chiffre à 13,297 millions de F CFA et se répartit par type de produit comme suit :

- légumes de gboma pour production de gboma en feuilles 4,485 millions de F CFA ;
- légumes de gboma pour production de gboma haché 4,9725 millions de F CFA ;
- régimes de noix de palme pour production de moambe 3,84 millions de F CFA.

Le détail du coût des matières premières est le suivant :

Tableau n° 14 : Coûts des matières premières

Nature des matières	Tonnages	Prix unitaire en F CFA	Montant en F CFA
Légumes de gboma pour gboma en feuilles	69	65 000	4 485 000
Légumes de gboma pour gboma haché	76,5	65 000	4 972 500
Régimes de noix de palme	480	8 000	3 840 000
TOTAL	-	-	13 297 500

9.1.2.2. Coûts des emballages

On distingue trois types d'emballages notamment les boîtes de conserves, les étiquettes et les cartons.

9.1.2.2.1. Les boîtes de conserves

Le coût des boîtes de conserves est évalué globalement à 54,97 millions de F CFA pour l'ensemble de la production et se répartit comme suit :

- conserves de gboma en feuilles : 10,661 millions de F CFA;
- conserves de gboma haché : 7,284 millions de F CFA ;
- conserves de jus de noix de palme : 37,025 millions de F CFA.

9.1.2.2.2. Les cartons d'emballage

Les cartons pour emballage des différents produits sont estimés au total à 6,522 millions de F CFA et sont répartis par catégorie de produits de la manière suivante :

- production de gboma en feuilles : 1,628 millions de F CFA,
- production de gboma haché : 1,114 millions de F CFA,
- production de moambe : 5,655 millions de F CFA.

9.1.2.3. Les utilités

Les dépenses pour utilités se réfèrent à la consommation de fuel domestique pour l'alimentation de la chaufferie, à la consommation d'eau courante et à celle d'électricité.

Elles sont évaluées globalement à 16,722 millions de F CFA et se répartissent annuellement entre les différentes rubriques de la façon suivante :

- consommation de fuel domestique : 12,092 millions de F CFA,
- consommation d'eau courante : 2,58 millions de F CFA,
- consommation d'énergie électrique : 2,05 millions de F CFA.

9.1.2.4. Les coûts d'entretien et de réparation

Les frais d'entretien et réparation sont établis selon les hypothèses suivantes :

- bâtiments : 2 % du coût des bâtiments par an à partir de la première année de production
- travaux d'aménagement et d'installations des services publics : 5 % du coût annuellement
- équipements de production : 5 % du coût des équipements chaque année

- pièces de rechange : 5 % du coût des pièces par an
- camion : 20 % du coût du véhicule amorti linéairement chaque année.

Les frais pour entretien et réparation en année de croisière s'élèvent donc à 6,99 millions de F CFA et sont répartis entre les différentes rubriques comme suit :

- travaux d'aménagement et installations de services publics : 365 000 F CFA par an
- bâtiments : 880 000 F CFA
- équipements de production : 4,86 millions de F CFA
- pièces de rechange : 885 000 F CFA
- matériel roulant : 644 000 F CFA.

9.1.2.5. Dépenses pour carburants et lubrifiants

Elles se rapportent aux frais de fonctionnement du camion (hormis les frais d'entretien et réparation incorporés au volet général coûts d'entretien). Elles se chiffrent annuellement à 1,681 millions de F CFA.

9.1.2.6. Les dépenses pour personnel

Les frais de personnel s'élèvent annuellement à 13,44 millions de F CFA (voir détail en annexe) et se répartissent entre :

- personnel d'administration et d'encadrement : 4,5 millions de F CFA
- personnel de production ou main-d'oeuvre directe : 7,62 millions de F CFA
- personnel de commercialisation : 1,32 millions de F CFA.

9.1.2.7. Evacuation des effluents

Les dépenses pour évacuation des effluents issus du traitement des légumes et des noix de palme se chiffrent à 8,112 millions de F CFA (voir détail pour estimation en annexe).

9.1.2.8. Autres dépenses d'exploitation

Ces dépenses regroupent deux catégories de charges notamment les dépenses pour commercialisation et les dépenses pour fournitures et services divers.

9.1.2.8.1. Consommation de services publics

Il s'agit de la consommation d'eau par le personnel et de consommation d'électricité pour l'éclairage des ateliers et des bureaux. Le coût de la consommation des services publics est évalué à 405 000 F CFA et se répartit ainsi :

- consommation d'eau : 105 000 F annuellement
- consommation d'électricité (forfait) : 300 000 F par an.

9.1.2.8.2. Frais de commercialisation

Elles concernent les frais de marketing, de publicité et de promotion, les dépenses pour échantillons et diverses commissions sur ventes. Elles sont estimées à 5 % du chiffre d'affaires chaque année et s'élèvent à 10,4 millions de F CFA.

9.1.2.8.3. Dépenses pour fournitures et services divers

Elles sont estimées à 2,5 millions de F CFA chaque année et sont réparties de la façon suivante :

- fournitures de bureau : 800 000 F CFA,
- frais de téléphone et télex : 1 200 000 F CFA
- affranchissement divers et autres dépenses accessoires : 500 000 F CFA.

9.1.2.9. Les coûts indirects de production

9.1.2.9.1. Les amortissements

Les dotations totales aux amortissements s'élèvent globalement pendant la durée de vie du projet à 322 560 240 F CFA et évoluent de la manière suivante (cf détail en annexe) :

- 29 646 610 F CFA pendant les 5 premières années ;
- 18 892 270 F CFA de l'année 6 à 14 ;
- 18 856 760 F CFA l'année 15.

9.1.2.9.2. Les frais financiers

Les frais financiers s'élèvent au total pendant la période de production¹ à 74 119 520 F CFA. Ils se répartissent comme suit (en milliers de F CFA) :

Tableau n° 15 : Les frais financiers

Années	3	4	5	6	7	8	9	10
Frais financiers	16 471	14412,13	12353,25	10294,38	8 235,5	6176,63	4117,75	2058,88

Coûts totaux de production

Les coûts totaux de production évoluent selon les hypothèses de base suivante :

1. Les intérêts financiers encourus pendant la période de construction ont été incorporés aux dépenses de premier établissement comme intérêts intercalaires.

- mise en route sur 4 ans
- programme de production

- . 45 % la première année
- . 60 % la seconde année
- . 80 % la troisième année
- . 90 % la quatrième année
- . pleine capacité à partir de la cinquième année de production soit la 7^e année du projet.

Le total des coûts de production s'échelonnent comme suit :

Tableau n° 16 : Evolution des coûts totaux de production (en milliers de F CFA)

Années	3	4	5	6	7	8	9	10	11 à 16	17
Rubriques										
1) Matières premières gboma	4256,1	5674,8	7566,4	8512,2	9 458					9 45
2) Matières premières noix de palme	1728	2 304	3 072	3 456	3 840					3 84
3) Emballages-boîtes	24736,5	32 982	43 976	49 473	54 970					54 97
4) Emballages-cartons	2934,90	3913,20	5217,60	5869,80	6 522					6 52
5) Etiquettes	3778,65	5038,2	6717,6	7557,3	8 397					8 39
6) Utilités	7524,9	10033,2	13377,6	15049,8	16 722					16 72
7) Entretien et réparations	6990	6 990	6 990	6 990	6 990					6 99
8) Carburants et lubrifiants	1681	1 681	1 681	1 681	1 681					1 68
9) Personnel (M.O.D.)	3429,01	4 572	6095,97	6858,02	7 620					7 62
10) Evacuation effluents	3650,4	4867,2	6489,6	7300,8	8 112					7 62
Coûts de fabrication	60709,64	78055,45	101183,3	112748,3	124 312					124 31
Personel administratif	4500									4 50
Consommation services publics	405									40
Frais généraux d'administration	2500									2 50
Personnel commercialisation	1320									1 32
Frais de commercialisation	10400									10 40
Coûts d'exploitation	79834,6	9180,45	120308,3	131873,3	143 437					143 43
Intérêts financiers	16471	14412,13	12353,25	10294,38	8235,50	6176,63	4117,75	2056,88	-	-
Amortissements	27340,67				27340,67	18892,27			18892,27	18856,7
TOTAL DES COÛTS DE PRODUCTION	123646,1	138933,4	160002,70	169 508	179013,20	168505,9	166 447	164388,1	162329,30	162293,8

9.1.3. Les recettes d'exploitation

Deux types de recettes sont à distinguer : celles provenant de la production directe de l'usine et celles issues de la valorisation de certains sous-produits valorisables notamment les noix de palmistes.

Les recettes d'exploitation sont fonction de l'évolution de la production des différents produits à l'étude d'une part et des prix pratiqués pour chaque type de produits d'autre part.

9.1.3.1. Les prix

1) Le calcul des prix de vente départ-usine praticable par la société est déterminé à partir du processus de calcul des prix de revient des produits similaires importés par les grossistes.

Le prix de revient et le prix de vente des grossistes pour les produits importés sont déterminés comme suit : prix CAF majoré successivement de la taxe douanière (20 %), des frais de transport intérieur (estimé à 2 %) et de la marge bénéficiaire autorisée pour lesdits produits (18 %). Ce qui correspond à une majoration globale de 40 % du prix CAF.

Prix des produits similaires importés

Prix CAF

+ Taxe douanière (20 %)
+ Frais de transport intérieur (2 %)
manutention et autres

= Prix de revient TTC

+ marge bénéficiaire autorisée (18 %)

= Prix de vente de gros.

2) Les produits similaires utilisés sont :

- les épinards en feuille pour le gboma en feuille ;
- les épinards hachés pour le gboma haché ;
- et les cassoulets pour la moambe.

3) Dans le cadre du présent projet il est supposé que le différentiel de 40 % entre le prix CAF et le prix de revient des grossistes doit être maintenu pour couvrir la marge des grossistes (18 %), les frais de transport sur achats de manutention et stockage à la charge des grossistes (8 % du fait de la localisation de l'usine) la fiscalité intérieure ou taxe générale sur les affaires (TGA) à la charge du client soit 14 %.

Par ailleurs, pour être compétitive l'usine doit s'efforcer de produire légèrement en dessous du coût CAF des produits similaires actuellement importés. Pour ce faire il est donc fait un abattement de 16 % environ sur le prix CAF dans de meilleures conditions de prix par rapport aux biens concurrents ou similaires.

4) Les prix ainsi déterminés pour chaque type de produit se présentent comme suit :

Tableau n° 17 : Prix des produits

(En F CFA)

Caractéristiques	Prix de gros cartons	Prix de gros d'une boîte	Prix CAF estimé	Prix de vente estimé pour l'usine locale
a) Gboma en feuille				
- Cartons de 24 boîtes d'épinards en feuille format 1/2	6 400	267	191	160
- Cartons de 12 boîtes d'épinards en feuille format 4/4	5 410	451	322	271
- Cartons de 6 boîtes format 5/1	-	-	-	1 350*
b) Gboma haché				
- Cartons de 24 boîtes d'épinards hachés format 1/2	7 066	294	210	176
- Cartons de 12 boîtes d'épinards hachés format 4/4	5 906	492	351	295
- Cartons de 6 boîtes format 5/1	-	-	-	1 600*
c) <u>Moambe ou jus de noix de palme</u>				
- Cartons de 24 boîtes de cassoulet format 1/2	11 260	469	355	281
- Cartons de 12 boîtes de cassoulet format 4/4	10 128	844	603	506
- Cartons de 6 boîtes de moambe	-	-	-	2 600*

* Il n'existe pas d'équivalent des produits importés pour le format 5/1 auprès des grossistes de la place. Le prix de ce format est déterminé par rapport au prix des petits formats compte tenu de leur capacité et par rapport à la capacité du format 5/1.

Les prix de cession usine estimés pour chacun des produits se présentent alors comme suit :

- Pour gboma en feuille :

- . 160 F la boîte de 1/2 ;
- . 271 F la boîte de 4/4 ;
- . 1350 F la boîte de 5/1.

- Pour gboma haché

- . 176 F la boîte de 1/2
- . 295 F la boîte de 4/4
- . 1600 F la boîte de 5/1

- Pour la moambe

- . 281 F la boîte de 1/2
- . 506 F la boîte de 4/4
- . 2600 F la boîte de 5/1.

En ce qui concerne les sous-produits valorisables, il est supposé que les noix de palmistes sont vendues non concassées à un prix forfaitaire de 10 F CFA le kg.

9.1.3.2. Evolution de la production

La production de l'usine en année de croisière par produit et par format se présente comme suit :

- gboma en feuille :

- . format 1/2 : 103 600 boîtes ;
- . format 4/4 : 21 600 boîtes ;
- . format 5/1 : 2 600 boîtes ;

- gboma haché :

- . format 1/2 : 70 600 boîtes ;
- . format 4/4 : 14 800 boîtes ;
- . format 5/1 : 1 800 boîtes ;

- moambe :

- . format 1/2 : 360 000 boîtes
- . format 4/4 : 75 000 boîtes
- . format 5/1 : 9 000 boîtes.

Les produits valorisables (noix de palme) sont estimés annuellement à 168 tonnes à partir de l'année de croisière.

La production directe de l'usine évolue selon le programme défini plus haut de la façon suivante :

Tableau n° 18 : Evolution de la production de l'usine
(en unité de boîtes)

Année					
Rubriques	3	4	5	6	7 à 17
Gboma en feuille					
. Format 1/2	46 620	62 130	82 800	93 240	103 600
. Format 4/4	9 720	12 960	17 280	19 440	21 600
. Format 5/4	1 170	1 560	2 080	2 340	2 600
Gboma haché					
. Format 1/2	31 770	42 360	56 480	63 540	70 600
. Format 4/4	6 660	8 880	11 840	13 320	14 800
. Format 5/1	810	1 080	1 440	1 620	1 800
Moambe					
. Format 1/2	162 000	216 000	288 000	324 000	360 000
. Format 4/4	33 750	45 000	60 000	67 500	75 000
. Format 5/1	4 050	5 400	7 200	8 100	9 000

9.1.3.3. Les recettes prévisionnelles

Compte tenu de la cadence de production, les recettes prévisionnelles de l'usine s'échelonnent comme suit :

Tableau n° 19 : Evolution des recettes prévisionnelles
(en millions F CFA)

Années					
Rubriques	3	4	5	6	7 à 17
Production de gboma en feuille					
. Format 1/2	7 459	9 946	13 261	14 918	16 576
. Format 4/4	2 634	3 512	4 682	5 268	5 853
. Format 5/1	1 580	2 106	2 808	3 159	3 510
Production de gboma haché					
. Format 1/2	5 592	7 456	9 941	11 183	12 426
. Format 4/4	1 964	2 619	3 493	3 929	4 366
. Format 5/1	1 296	1 728	2 304	2 592	2 880
Production de moambe					
. Format 1/2	45 522	60 696	80 928	91 044	101 160
. Format 4/4	17 078	22 770	30 360	34 155	37 950
. Format 5/1	10 530	14 040	18 720	21 060	23 400
Sous-produits valorisables	756	1 008	1 344	1 512	1 680
TOTAL	94 411	125 881	167 841	188 821	209 601

9.1.4. Compte de résultats prévisionnels

L'évolution des charges et des recettes d'exploitation entraîne les résultats suivants en fin d'exercice :

Tableau n° 20 : Evolution des resultats previsionnels (en milliers F CFA)

Années	3	4	5	6	7	8	9	10	11 à 16	17
Rubriques										
Chiffres d'affaires	94 410,45	125 880,6	167 840,8	188 820,9	209 801					209 801
Coûts totaux de production	123 646,1	138 933,4	160 002,7	169 508	179 013,20	168 505,9	166 447	164 388,1	162 329,3	162 293,8
Bénéfice brut d'exploitation	(29 235,66)	(13 052,79)	7 838,08	19 312,97	30 787,84	41 295,11	43 353,98	45 412,86	47 471,73	47 507,23
Impôts/bénéfice 41 % du BE	-	-	3 213,61	7 918,32	12 623,02	16 930,99	17 775,13	18 619,27	19 463,41	19 47,97
Résultats nets après impôts	(29 235,66)	(13 052,79)	4 624,47	11 394,65	18 164,83	24 364,12	25 578,85	26 793,59	28 008,32	28 029,27
Capacité maximale d'autofinancement	(1 894,99)	14 287,88	31 965,14	38 735,32	45 505,5	43 256,39	44 471,12	45 685,86	46 900,59	46 886,03

9.1.5. Analyse financière

9.1.5.1. Evaluation du fonds de roulement (F.R.) et les besoins en fonds de roulement (B.F.R.)

Les hypothèses retenues pour l'évaluation du fonds de roulement et des besoins en fonds de roulement sont les suivantes :

1) Actif circulant

- Matières premières gboma et noix de palme : 90 jours^{1.}
- emballages boîtes de conserves : 90 jours
- emballages cartons : 60 jours ;
- étiquettes : 90 jours ;
- utilités : 30 jours ;
- stocks de produits finis : 30 jours
- comptes débiteurs : 30 jours.

2) Passif courant

- Comptes créditeurs : 60 jours

Le fonds de roulement total nécessaire compte tenu des éléments ci-dessus mentionnés s'établit à 12 765 750 F CFA. Les besoins en fonds de roulement ont évolué de la manière suivante :

1. Il ne s'agit pas ici de constituer un stock de matières premières pour 3 mois mais de disposer de suffisamment de fonds pour couvrir journallement les besoins de 3 mois d'approvisionnement en dehors de toute éventualité de cash-flow pouvant provenir des ventes pendant cette période.

Tableau n° 21 : EVOLUTION DES BESOINS EN FONDS DE ROULEMENT

Années	3	4	5	6	7	8 à 17
Rubriques						
<u>Actif circulant</u>						
- Comptes débiteurs	4 591 500	5 349 880	6 361 070	6 866 660	7 372 250	7 372 250
- Stocks de matières	3 067 760	4 090 350	5 453 800	6 135 520	6 817 250	6 817 250
- Emballages cartons	489 150	652 200	869 600	978 300	1 087 000	1 087 000
- Produits finis	3 614 830	4 373 220	5 384 400	5 889 990	6 395 580	6 395 580
- Encaisse	1 929 620	2 126 270	2 388 470	2 519 570	2 650 670	2 650 670
Total actif circulant	13 692 850	16 591 920	20 457 330	22 390 040	24 322 750	24 322 750
<u>Passif courant :</u>						
Total dettes à court terme	5 995 490	7 512 270	9 534 630	10 545 820	11 557 000	11 557 000
Fonds de roulement net	7 697 360	9 079 650	10 922 700	11 844 230	12 765 750	12 765 750
Accroissement du F.R. ou B.F.R.	7 697 360	1 382 290	1 843 050	921 530	921 520	0

9.1.5.2. Etude de la rentabilité financière

9.1.5.2.1. Analyse des flux financiers

a) Le cash-flow financier

L'analyse des flux financiers montre que le cash-flow financier cumulé à la fin de la durée de vie du projet s'élève à 330 961 500 F CFA.

Les flux financiers sont positifs dès la première année de production soit l'année 3 du projet. En dehors de la période de construction, ils sont négatifs la 10ème année de production soit l'année 12 du projet (cf détail en annexe).

Le cumul du cash-flow financier devient positif la 7ème année de production soit l'année 9 du projet.

b) Echéancier des flux financiers

Le tableau résumé de l'échéancier des flux financiers (voir détail en annexe) se présente alors comme suit (en F CFA) :

Tableau n° 22 : Echéancier des flux financiers

Années	Cash-flow financiers annuels	Cash-flow financiers cumulés
1	(107 025 000)	(107 025 000)
2	(100 000 000)	(207 025 000)
3	6 878 640	(200 146 400)
4	17 317 710	(172 828 600)
5	42 475 330	(130 353 300)
6	48 108 160	(82 245 150)
7	7 110 460	(75 134 690)
8	49 433 010	(25 701 680)
9	48 588 870	22 887 190
10	47 744 730	70 631 910
11	46 900 590	117 532 500
12	(21 059 410)	96 473 090
13	46 900 590	143 373 700
14	46 900 590	190 274 300
15	46 900 590	237 174 800
16	46 900 590	284 075 400
17	46 886 030	330 961 500

c) Actualisation des flux financiers

c1 - Le taux d'actualisation

Le taux utilisé pour l'actualisation de tous les flux financiers en francs constants est de 10 % et est égal au coût d'opportunité du capital emprunté pour le financement du projet.

c2 - Flux net de trésorerie actualisé

Les flux nets de trésorerie hors autofinancement actualisés à 10 % sont négatifs et s'élèvent à (1 486 280 F CFA).

c3 - Bénéfice net actualisé

Le bénéfice net actualisé à 10 % du projet est également négatif et égal à (7 872 790 F CFA).

c4 - Valeur actualisée nette du cash-flow du projet

La valeur actualisée nette du cash-flow global du projet pendant la période de production considérée est positive et s'élève à 29 248 090 F CFA .

9.1.5.2.2. Le taux interne de rentabilité (T.I.R.)

Le taux interne de rentabilité de l'investissement s'établit à 11,79 %. Ceci montre que le projet est financièrement rentable eu égard au taux d'intérêt et d'actualisation.

* Le délai de récupération

La couverture des coûts d'investissements intervient au cours de la 9^{ème} année du projet soit la 7^{ème} année de production.

A la fin des 15 années de production, le flux net cumulé étant égal à 330 961 500 F CFA laisse supposer que le projet permet de récupérer au bout de 15 ans donc environ 2,6 fois ce qui y avait été initialement investi. Ce qui est très positif.

9.1.5.2.3. Etudes de la sensibilité

La sensibilité du T.I.R. du projet est testée à travers les hypothèses suivantes :

Hypothèse 1 : Réduction du coût d'investissement initial par acquisition d'équipements meilleur marché

Cette alternative minimum avait été proposée par l'étude technique et devrait permettre de réduire le coût d'investissement initial des équipements de près de 17,450 millions de F CFA.

Dans ces conditions :

- le T.R.I. serait de 12,89 %,
- la valeur actualisée nette (VAN) du cash-flow est positive et égale à 44 152 050 F CFA au taux d'actualisation de 10 %,
- le délai de récupération se situerait à la 8ème année du projet soit après 6 ans de production,
- le flux net de trésorerie cumulé serait alors égal à 242 211 400 F CFA.

N.B. Il faut noter donc que ces équipements meilleur marché permettent d'augmenter sensiblement la rentabilité du projet. Mais alors il importe qu'ils n'entraînent pas des coûts de production supplémentaires sinon ils ne pourront permettre d'atteindre les résultats escomptés.

Hypothèse 2

Augmentation des coûts de production totaux de 10 % suite à un accroissement du coût de tous les facteurs rentrant dans la production. Dans ce cas :

- le taux de rentabilité interne s'établit à 8,74 % ;
- la V.A.N. est négative et égal à (19 765 880 F CFA) au taux de 10 % ;
- le délai de récupération serait plus long et s'établirait à la 9ème année de production ;
- le flux net de trésorerie cumulé serait de l'ordre de 223 537 800 F CFA.

Hypothèse 3

Diminution des recettes d'exploitation de 10 %. Une telle réduction des recettes situerait :

- le T.R.I. à 9,58 % ;
- la VAN (elle est négative) à (6 543 750 F CFA) ;
- le délai de récupération serait identique au cas précédent c'est-à-dire qu'il interviendrait après 7 années de production soit au cours de la 9è année du projet ;
- le flux net de trésorerie cumulé serait égal à 251 442 100 F CFA.

Hypothèse 4

Accroissement des charges d'exploitation de 10 % simultanément avec une baisse des recettes d'exploitation de 10 %. Dans ce cas :

- le T.R.I. tomberait à 6,49 % ,
- la V.A.N. à (52 899 950 F CFA) ;
- le délai de récupération passerait à la 10ème année du projet soit après 8 ans de production ;
- le flux net de trésorerie serait égal à 151 283 200 F CFA.

Hypothèse 5 : Exonération d'impôts de 5 ans et report de pertes de 3 ans

Il est supposé ici que le projet bénéficie d'une exonération de 5 ans sur les bénéfices imposables et en cas de pertes au cours des premières années de production, d'une possibilité de report des pertes sur 3 ans.

Cette alternative améliorerait les résultats financiers de façon sensible. Dans ces conditions :

- le T.R.I. serait égal à 12,67 % ;
- la VAN à 43 485 030 F CFA ;
- le délai de récupération se situerait à la 8ème année du projet soit après la 6ème année de production ;
- le flux net de trésorerie cumulé serait alors égal à 354 716 400 F CFA.

9.1.5.2.4. Le seuil de rentabilité ou chiffre d'affaires critique

La moyenne annuelle du coût total de production pendant la période de 15 ans s'élève à 162 329 270 F CFA.

Les charges variables en période de pleine capacité se chiffrent à 115 641 000 F CFA tandis que les coûts fixes s'élèvent à 46 688 260 F CFA.

La marge sur coûts variables s'établit à environ 94 160 000 F CFA soit 44,88 % des ventes totales.

Le seuil de rentabilité en terme de chiffre d'affaires se fixe alors à 104 019 336 F CFA soit 49,58 % du chiffre d'affaires annuel en période de croisière.

La contribution par produit à la réalisation du chiffre d'affaires critique peut s'établir de la façon suivante :

- conserves de gboma en feuille : 12 860 556 F CFA des ventes annuelles de gboma en feuille en période de pleine capacité ;
- conserves de gboma haché : 9 752 882 F CFA du chiffre d'affaires annuel de gboma haché en régime de pleine capacité ;

- moambe : 80 572 954 F CFA des ventes annuelles de moambe en pleine capacité ;

- noix de palmistes valorisées : 832 944 F CFA des ventes annuelles de noix valorisées en période de croisière.

La répartition du chiffre d'affaires critique par produit et par type de format se présente comme suit :

* Gboma en feuille

	Format 1/2	-	8 218 381 F	-	51 365 b
SR1 = 12 860 556 F CFA	Format 4/4	-	2 901 917 F	-	10 708 b
	Format 5/1	-	1 740 258 F	-	1 289 b.

* Gboma haché

	Format 1/2	-	6 160 498 F	-	35 003 b
SR2 = 9 752 882 F CFA	Format 4/4	-	2 164 553 F	-	7 338 b
	Format 5/1	-	1 427 831 F	-	893 b.

* Moambe

	Format 1/2	-	50 155 437 F	-	178 489 b
SR3 = 80 572 954 F CFA	Format 4/4	-	18 815 726 F	-	37 186 b
	Format 5/1	-	11 601 791 F	-	4 463 b

* Noix de palmiste valorisées

SR4 = 832 944 F CFA 83 295 kg.

9.1.5.3. Financement des investissements

9.1.5.3.1. Les besoins de financement initiaux

Conformément aux investissements, les besoins de financement du projet sont évalués à 252 732 750 F CFA et se décomposent comme suit :

- investissement fixes initiaux	:	197 725 000 F CFA
- dépenses de premier établissement	:	42 242 000 F CFA
- fonds de roulement	:	12 765 750 F CFA.

9.1.5.3.2. Sources et emplois des fonds

a) Modalités de financement

Les besoins de financement ainsi définis seront financés par deux sources : des fonds propres et des emprunts. Le financement est réparti selon la clé suivante :

- 34,83 % sur fonds propres,
- 65,17 % sur fonds d'emprunts.

b) Les fonds propres

Ils sont estimés à 88 023 000 F CFA et doivent être disponibles la 1ère année du projet et permettre de financer principalement :

- le fonds de roulement : 12 765 750 F CFA
- l'acquisition du terrain (7 500 000 F CFA) et la réalisation des travaux de génie civil notamment la préparation et l'aménagement du site (3 800 000 F CFA), les travaux de raccordement et d'installation (3 500 000 F CFA) enfin la construction des bâtiments (44 000 000 F CFA) soit au total : 58 800 000 F CFA ;
- une partie du coût du matériel roulant soit : 7 157 250 F CFA ;
- les dépenses de premier établissement (hors intérêts intercalaires) : 9 300 000 F CFA.

c) Les emprunts

Évaluées à 164 710 000 F CFA ces ressources doivent également être disponibles intégralement dès la première année d'exécution afin de faciliter le financement :

- des équipements de production : 97 125 000 F CFA ;
- des pièces de rechanges : 17 700 000 F CFA ;
- des intérêts intercalaires : 32 942 000 F CFA ;
- des mobiliers de bureau : 3 500 000 F CFA ;
- coût du matériel de bureau
soit : 4 500 000 F CFA ;
- et le solde du coût du
matériel roulant soit : 8 942 750 F CFA.

Les modalités au financement par emprunt sont les suivantes :

- taux d'intérêt : 10 % ^{1.}
- délai de grâce : 2 ans à partir de la date d'engagement
- durée du remboursement : 8 ans
- amortissement du principal de façon constante (le premier remboursement intervient à la fin de la première année de production soit l'année 3 du projet.

9.5.1.3.3. Remboursement des emprunts

L'amortissement des emprunts d'un montant nominal : 164 710 000 F CFA selon les conditions ci-dessus précisées se présente comme suit :

1. Cet emprunt au taux de 10 % est disponible présentement auprès de la Banque Togolaise de Développement (BTD) et sert au financement des PME togolaises

Tableau n° 23 : Remboursement des emprunts

Pé-riode	Montant en début de période	Amortisse-ments annuels du principal	Intérêts en fin de période	Rembourse-ment en fin de période	Valeur résiduelle en fin de période
1	164 710 000	-	16 471 000	16 471 000	164 710 000
2	164 710 000	-	16 471 000	16 471 000	164 710 000
3	164 710 000	20 588 750	16 471 000	37 059 750	144 121 250
4	164 710 000	20 588 750	14 412 130	35 000 880	123 532 500
5	141 180 000	"	12 353 250	32 942 000	102 943 750
6	117 650 000	"	10 294 380	30 882 130	82 355 000
7	94 120 000	"	8 235 500	28 824 250	61 766 250
8	70 590 000	"	6 235 500	26 765 380	6 176 630
9	47 060 000	"	4 117 750	24 706 500	20 588 750
10	23 530 000	20 588 750	2 058 880	22 647 630	-
	-	164 710 000	107 061 520	271771 520	-

9.1.9. La trésorerie prévisionnelle

Le solde net des flux nets de trésorerie prévisionnelle cumulés à la fin de la durée de vie du projet s'élève à 319 19€ 370 F CFA environ. L'analyse du tableau de trésorerie prévisionnelle montre une évolution sensible de la trésorerie nette en fin d'exercice à partir de la 6ème année de production soit année 8 du projet. Cette progression s'est maintenue toute la vie du projet, soit un taux moyen annuel de l'ordre de 43,59 %.

L'évolution du plan de trésorerie prévisionnelle permet de noter que le remboursement des emprunts et le renouvellement des investissements s'opèrent sans difficulté.

La trésorerie prévisionnelle se présente comme suit :

Tableau n° 24 : Compte de trésorerie prévisionnelle (en milliers de F CFA)

Années	1	2	3	4	5	6	7	8	9
<u>Rubriques</u>									
<u>Rentrée de trésorerie</u>									
Fonds propres	48 023 000	40 000 000							
Emprunts à LT	164 710 000	-							
Dettes à CT (*)	-	-	2 591 450	18 448 140	-	-	11 315 590		
Autofinancements	-	-	7 659 840	6 464 150	28 472 700	36 383 610	43 813 210	41 278 110	43 152 260
Report de trésorerie	-	7 572 170	12 765 750	0	0	3 099 650	15 031 730	0	17 748 110
TOTAL RENTREES	212 733 000	47 572 150	7 697 360	24 912 290	28 472 700	39 483 260	70 160 530	41 278 110	60 900 370
<u>Sortie de trésorerie</u>									
Investissements et renouvellements	205 160 850	34 806 400	-	-	-	-	45 709 000	-	-
Fonds de roulement	-	-	7 697 360	1 382 290	1 843 050	921 530	921 530	-	-
Remboursement des emprunts (principal)	-	-	-	23 530 000					
TOTAL SORTIES	205 160 850	34 806 400	7 697 360	24 912 290	25 373 050	24 451 530	70 160 530	23 530 000	23 530 000
TRESORERIE EN FIN D'EXERCICE	7 572 150	12 765 750	0	0	3 099 650	15 031 730	0	17 748 110	37 370 370

(*) Les besoins de financement indiqués dans cette rubrique sont dus à des impasses de trésorerie issues des déficits nets d'exploitation des première, deuxième et cinquième années de production. Ils peuvent donc être financés soit par de nouveaux apports de fonds propres, soit par des dettes à court terme.

Tableau n° 24 : Compte de trésorerie prévisionnelle (en milliers de F CFA)

Années	10	11	12	13	14	15	16	17
Rubriques								
<u>Rentrée de trésorerie</u>								
Fonds propres								
Emprunts à LT								
Dettes à CT (*)								
Autofinancements	45 026 430	46 900 590					46 900 590	46 886 030
Report de trésorerie	37 370 370	58 866 800	105 767 390	84 707 980	131 608 500	178 509 160	225 409 750	272 310 340
TOTAL RENTREES	82 396 800	105 767 390	152 667 980	131 608 500	178 509 160	225 409 750	272 310 340	319 196 370
<u>Sortie de trésorerie</u>								
Investissements et renouvellements								
Fonds de roulement								
Remboursement des emprunts (principal)	23 530 000		67 960 000					
TOTAL SORTIES	23 530 000	0	67 960 000	0	0	0	0	0
TRESORERIE EN FIN D'EXERCICE	58 866 800	105 767 390	84 707 980	131 608 500	178 509 160	225 409 750	272 310 340	319 196 370

(*) Les besoins de financement indiqués dans cette rubrique sont dus à des impasses de trésorerie issues des déficits nets d'exploitation des première, deuxième et cinquième années de production. Ils peuvent donc être financés soit par de nouveaux apports de fonds propres, soit par des dettes à court terme.

9.2. Evaluation économique du projet

9.2.1. Les effets sur l'emploi

Le nombre total d'emplois créé par le projet est de 29 personnes. La masse salariale globale versée annuellement est estimée à 13,44 millions de F CFA en plein régime.

9.2.2. La valeur ajoutée

Au bout de 15 années d'exploitation, le projet aura généré une valeur ajoutée globale de 1 102 677 080 F CFA.

La valeur ajoutée totale s'échelonne comme suit :

Tableau n° 25 : Valeur ajoutée

Années	Frais financiers	Amortissements	Impôts et taxes	Salaires	Bénéfice net	TOTAL
1	16 471 000	-	-	-	-	16 471 000
2	16 471 000	-	-	-	-	16 471 000
3	16 471 000	27 340 670	-	9 249 000	(29 235 660)	23 825 010
4	14 412 130	"	-	10 392 000	(13 052 790)	39 092 000
5	12 353 250	"	3 213 610	11 916 000	4 624 470	59 448 000
6	10 294 380	"	7 918 320	12 578 000	11 394 650	69 526 020
7	8 235 500	27 340 670	12 623 020	13 440 000	18 164 830	79 804 020
8	6 176 630	16 930 990	16 930 990	"	24 364 830	79 804 000
9	4 117 750	"	17 775 130	"	25 578 850	79 804 000
10	2 058 880	"	18 619 270	"	26 793 590	79 804 010
11	-	"	19 463 410	"	28 008 320	79 804 000
12		"	"	"	"	"
13		"	"	"	"	"
14		"	"	"	"	"
15		"	"	"	"	"
16		18 892 270	19 463 410	"	28 008 320	79 804 000
17		18 856 760	19 477 970	13 440 000	28 029 270	79 804 000
TOTAL	107 061 520	325 590 540	213 338 770	191 975 000	264 711 250	1102 677 080
%	9,71	29,53	19,35	17,41	24,00	100

Il ressort de l'analyse de la valeur ajoutée que :

- les bénéfices nets constituent près de 24 % de la valeur ajoutée globale et se chiffrent en fin de vie du projet à 264,71 millions de F CFA,
- la masse salariale globale versée au titre du projet représente 17,41 % de la valeur ajoutée totale et est égale à 191,975 millions de F CFA en fin de vie du projet ;
- les impôts et taxes sont évalués à 213,39 millions de F CFA et constituent 19,35 % de la valeur ajoutée totale ;
- les amortissements constituent à eux seuls 29,53 % de la valeur ajoutée et enfin de vie du projet sont égaux au total à 325,59 millions de F CFA ;
- les frais financiers se chiffrent globalement à 107,061 millions de F CFA et représentent 9,71 % de la valeur ajoutée totale en fin de vie du projet.

9.2.3. La balance des devises

9.2.3.1. Les rentrées de devises

Ils correspondent à l'exportation d'une partie de la production de gboma et de moambe estimée à 20 % du chiffre d'affaires annuel en plein régime soit 41,9602 millions de F CFA en année de croisière. Les rentrées globales de devises s'élèvent à 576 952 750 F CFA sur la durée de vie du projet.

9.2.3.2. Le déficit net en devises

Les sorties nettes de devises sont évaluées globalement à 636 522 788 F CFA à la fin de la vie du projet.

La mise en place du projet va donc entraîner un déficit net en devises de 59 570 038 F CFA (détail en annexe).

9.2.4. Analyse de l'efficacité économique du projet

9.2.4.1. La valeur ajoutée nette

L'évolution de la valeur ajoutée nette se présente annuellement comme suit :

Tableau n° 26 : Valeur ajoutée nette

Années	1	2	3	4
V.A.N.	16 471 000	16 471 000	(3515 660)	11 751 330

Tableau n° 26 : Valeur ajoutée nette

Années	5	6	7
V.A.N.	32 107 330	42 185 350	52 463 350

8	9	10	11 à 16	17
60 911 730	60 911 730	60 911 740	60 911 730	60 947 240

* Les transferts à l'étranger sous forme de salaires et appointement étant nuls dans la mesure où le projet n'emploie pas de main-d'oeuvre expatriée, la valeur ajoutée nationale totale est égale à la valeur ajoutée nette et s'élève à 777 086 520 F CFA.

9.2.4.2. Le surplus social

Le surplus social net généré par le projet au bout des 15 années de production s'élève globalement à 585 111 540 F CFA. Il se répartit entre les différents bénéficiaires comme suit :

- 18,3 % pour les institutions de financement soit 107,061 millions de F CFA au total ;
- 36,46 % pour l'Etat soit 213,34 millions de F CFA ;
- 45,24 % pour les actionnaires et l'entreprise, soit au total 264,71 millions de F CFA.

Le surplus social total généré par le projet évolue de la façon suivante au cours de la période considérée :

Tableau n° 27 : Surplus social

Années	1 et 2	3	4	5
Surplus social net	16 471 000	(12764660)	1 359 340	20 191 330

Tableau n° 27 : Surplus Social (suite)

6	7	8	9	10
29 607 350	39 023 350	47 471 740	47 471 730	47 471 740

11 à 16	17	TOTAL
47 471 730	47 471 730	585 111 540

9.2.4.3. Le test d'efficacité absolue

La valeur actualisée nette du surplus social est positive et se chiffre à 218 883 875 F CFA au taux d'actualisation de 10 %. Le projet peut donc être considéré comme économiquement rentable.

Conclusion

L'analyse des flux financiers permet de conclure que le projet est rentable avec :

- un T.R.I. de 11,79 % avec un taux d'intérêt PME de 10 % ;
- une V.A.N. de 29 248 090 F CFA au taux d'actualisation de 10 % ;
- une récupération des investissements après 6 ans de production ;
- un flux net cumulé de 330 961 500 F CFA à la fin des 15 années de production considérées.

Il est possible d'obtenir une exonération fiscale de la taxe professionnelle et de l'impôt sur les sociétés pour 5 ans auprès de l'Etat et une possibilité de report des pertes des 3 premières années de production. Le T.R.I. serait alors de 12,67 %, la récupération après 6 ans de 10 % à 43 485 030 F CFA et le flux cumulé à 354 716 400 F CFA.

Cette rentabilité peut être améliorée de façon considérable si le projet arrive à acquérir les équipements meilleur marché proposés. Le TRI passe alors à 12,89 % ; le délai de récupération reste inchangé mais le flux net cumulé s'améliore sensiblement et s'établit à 342 211 400 F CFA.

Le projet devra par ailleurs prêter une attention particulière aux coûts des emballages en boîtes. Un accroissement de leurs coûts au delà des coûts proposés dans l'évaluation peut hypothéquer dangereusement toute la rentabilité du projet. Il n'est pas exclu la possibilité d'acquérir des boîtes meilleur marché en Europe ou en Inde (les coûts utilisés pour les boîtes sont proposés par une usine en Côte d'Ivoire). Une réduction du coût d'emballages en boîtes améliorerait considérablement la rentabilité du projet.

Sur le plan économique le projet permet de réaliser une valeur ajoutée de 1,103 milliard de F CFA. Il crée 29 emplois permanents nouveaux et présente de grandes possibilités d'extension donc de nouveaux recrutements

en période de croisière. La masse salariale correspondante est de 13,44 millions de F CFA. Le projet apporte à l'Etat près de 14,5 millions de F CFA d'impôts et taxes en moyenne soit au total au bout de 15 ans, un montant minimum de 213,4 millions de F CFA. Le surplus social dégagé par le projet est égal à environ à 585,11 millions de F CFA. L'actualisation du surplus social donne une valeur de 218,88 millions de F CFA au taux de 10 %.

Le projet de préparation de conserves de gboma et de la moambe (jus de noix de palme) est financièrement et économiquement rentable sous réserves du respect des éléments de coûts et des conditions d'exploitation proposés dans le dossier.

A N N E X E S

SOMMAIRE DES ANNEXES

	<u>PAGES</u>
<u>ANNEXE I - DONNEES SUR LE MARCHÉ POTENTIEL DU PROJET</u>	1 à 40
Annexe I-1 : Données globales sur le marché-cible	1 à 22
Annexe I-2 : Autres données par produit	23 à 40
Annexe I-2.1. : Gboma	23 à 26
" I-2.2. : Piment	27 à 28
" I-2.3. : Pâte d'arachide	29 à 30
" I-2.4. : Noix de palme	31 à 32
" I-2.5. : Tomate	33 à 34
" I-2.6. : Gombo	35 à 36
" I-2.7. : Oignon	37 à 38
Annexe I-2.8. : Adémé	30 à 40
<u>ANNEXE II - DONNEES SUR LES ASPECTS TECHNIQUES DU PROJET</u>	41 à 61
Annexe II-1 : Coefficients de transformation	41
Annexe II-2 : Résultats de l'analyse de l'eau de l'emplacement du projet	42 à 44
Annexe II-3 : Processus de fabrication	45 à 53
Annexe II-4 : Investissements des matériels de production	54 à 56
Annexe II-5 : Consommations horaires indicatives des fluides	57
Annexe II-6 : Plan de masse du projet et Schéma de circulation des produits	58 à 61
<u>ANNEXE III - DONNEES SUR L'EVALUATION FINANCIERE ET ECONOMIQUE DU PROJET</u>	62 à 85
Annexe III-1 : Répartition des coûts d'investissement en devises et en monnaie locale	62
Annexe III-2 : Tableau des amortissements	63
Annexe III-3 : Fonctionnement du camion - Coût d'évacuation des effluents - coûts des utilités	64 à 65
Annexe III-4 : Balance des devises	66 à 67
Annexe III-5 : Coûts des équipements	68
Annexe III-6 : Estimation des coûts de main-d'oeuvre	68 bis
Annexe III-7 : Détails des calculs	69 à 93

Annexe I : Données sur le marché potentiel

Annexe I-1 : Données globales sur le marché-cible

1.

Tableau N° 1 : Evolution de la population cible du projet (Agents des catégories A1 et A2 employés dans l'administration et employeurs du secteur privé).

Secteurs Juridiques	Années								Taux d'accroissement annuel
	1980	1981	1982	1983	1984	1985	1986	1987	
Public - Para-Public Mixte (Agents des catégories A1 et A2)	3 128	3 614	4 088	4 094	4 095	4 117	3 703	4 406	5 %
Privé (Employeurs)			2 026	2 193	2 274	2 391	2 514	2 514	4 %
TOTAL			6 1 4	6 287	6 369	6 508	6 217	6 920	3 %

Sources : Direction de la Gestion du Personnel et de l'Emploi et Direction Générale de la Caisse Nationale de Sécurité Sociale.

Tableau N° 2a - Données sur les ménages et la population urbaines en 1981

Rubriques		Togo	Lomé	Autres villes
Ménages urbains totaux	Effectif	132 803	74 758	58 045
	%	100	56,29	43,71
Population urbaine totale (PUT)	Effectif	677 713	271 639	306 074
	%	100	54,84	45,16
Taille des ménages		5,1	4,97	5,27
Taux d'accroissement de la PUT %		4,4	6	

Tableau N° 2b - Données actualisées sur les ménages et la population urbaines en 1986

Rubriques		Togo	Lomé	Autres villes
Ménages urbains totaux	Effectif	164 808	100 068	64 740
	%	100	60,72	39,28
Population urbaine totale	Effectif	840 520	497 337	343 183
	%	100	59,17	40,83
Ménages cibles	Effectif	7 000	4 250	2 750
	%	100	60,72	39,28

Tableau N° 3. - Statistiques du Tourisme et de l'Hotellerie - Togo - 1976 - 1986

Rubriques	1975	1977	1978	1979	1980	1981	1982	1983	1984	1985	1986
Arrivées : Total (Mille)	60	59,6	90,0	92,0	108,2	130,2	143,9	113,9	126,3	135 730	133 256
Internationales	53	51,0	73,0	75,0	91,9	116,6	130,6	108,1	115,2	119 845	114 600
Nationales	7	8,6	17,0	16,2	13,6	13,2	11,2	11,2	11,1	15 885	18 656
Durée moyenne de séjour	30	3,0	2,7	3,0	3,3	2,5	3,0	2,9	3,0	2,8	2,7
Internationales	30	..	3,0	3,0	3,0	2,6	3,1	3,0	3,1	2,2	2,8
Nationale	-	..	2,0	2,5	2,2	2,1	2,4	1,9	1,8	1,8	1,8
Nuitées : Totales (Mille)	180	177,2	249,0	281,0	857,6	336,9	441,7	347,1	384,7	382,112	367,623
Internationales	180	158,8	216,0	241,0	321,0	308,1	414,1	325,9	364,1	352,635	330,861
Nationales	-	19,0	33,0	40,0	36,7	28,8	27,5	21,2	20,5	29,477	36,762
Restes totales (Millions F.CFA)	925	1.712	2.500	2.768	3.925	4.643	6.002	5.214	6.500	6.935	6.529.535,5
Capacité de logement											
Chambres	666	944	1.154	1,466	1,530	1,582	1,820	2.006	2.120	2.030	2.030
Lits	1400	2.075	2,299	2,807	3,080	3,238	3,630	4 000	4.240	4.060	4.060
Taux d'occupation	740	51,0	34	38	57	53	52	42	46,49	30,95	27,8
Nombre d'emplois	-	1.291	1.407	1,677	2,569	2,099	3,338	3.140	3.000	2.240	2.240

Sources : Direction du Tourisme et de l'Hôtellerie

Tableau N° 4 . - Estimation de l'effectif des collectivités

Types d'établissements Villes	Hôtels restaurants		Restaurants		Maquis (2)		Ecoles		Hopitaux		Centre de réadaptation		Prisons		Camps militaires		Total	
	E	Total (1)	E	Total	E	Total	E	Total	E	Total	E	Total	E	Total	E	Total	E	Total
Lomé	26	30	46	62 (1)	128	127 (a) 256 (b) 183 (c)	0	0	1	1	1	1	1	1	2	4	205	526 355 242
Kpalimé	4	4	3	3 (e)	6	20 (a) 12 (b) 9 (c)	1	1	0	0	1	1	1	1	0	0	16	30 22 19
Atakpamé	3	3	1	2 (2)	9	30 (a) 18 (b) 13 (c)	0	0	1	1	0	1	1	1	0	1	15	39 27 22
Sokodé	3	4	7	7 (e)	8	27 (a) 16 (b) 11 (c)	0	0	1	1	0	0	1	1	0	0	20	40 29 24
Kara	4	5	1	5 (e)	10	33 (a) 20 (b) 14 (e)	2	2	1	1	1	1	0	0	0	1	19	48 35 29
Ensemble des Villes	40	46	58	79	179	537 (a) 322 (b) 230 (c)	3	3	4	4	3	4	4	4	2	6	275	681 466 376
Ensemble pour le Togo	40	58	58	85*	161	587 (a) 372 (b) 280 (c)	3	3	4	5	3	6*	4	4	2	4	275	752 537 445

(1) : Source : Direction du Tourisme

* : Estimation

(e) : Selon l'enquête

(2) : Hypothèses d'estimation des maquis :

a) : On suppose que l'échantillon enquêté représente 30 % du total existant

b) : l'échantillon enquêté représente 50 % du total existant

c) : l'échantillon enquêté représente 70 % du total enquêté.

L'hypothèse c a été prise en compte.

* On a estimé à 5 l'effectif des maquis à Dapaong et à 3 celui des maquis de chacun des 15 autres Chefs-Lieux de Préfecture.

Tableau N° 5. - Répartition des ménages selon l'activité de père et de la mère de famille

Ménages		Activités	Sans emploi	Commerçant artisan +	Profession libérale	Cadre technique	Cadre administratif	Employé de bureau	Autres professions	Total
		Père de Famille	Effectif	89	81	101	231	80	30	91
Pourcentage	12,7		11,5	14,4	33,0	11,4	4,3	13,0	100	
Mère de Famille	Effectif	167	321	47	92	13	54	9	703	
	Pourcentage	23,8	45,7	6,7	13,1	1,8	7,7	1,3	100	

Tableau N° 6. - Répartition des ménages selon leur taille

Ménages	Taille	1	2	3	4	5	6	7	8	9 et plus	Total	Moyenne
	Effectif	3	13	48	108	117	118	81	75	140	703	
Pourcentage	0,4	1,8	6,8	15,4	16,6	16,8	11,5	10,7	19,9	100		
Nombre total de personnes vivant dans les ménages		3	26	144	432	585	708	567	600	1 680	4 745	

Tableau N° 7 - Répartition des ménages selon la personne qui s'occupe des achats

Personnes qui s'occupe des achats	Père	Mère	Bonne	Boy	Non déclaré	Total
	Ménages					
Effectif	36	592	227	19	1	875
Pourcentage	4,1	67,7	25,9	2,2	0,1	100

Tableau N° 8 - Répartition des ménages selon le nombre de courses effectuées par semaine pour les achats

Nombre de courses par semaine	1	2	3	4	5	6	7	Non déclaré	Total		Moyenne	
										Déclaré		Ensemble
Ménages												
Ménages	Effectif	8	184	201	112	43	16	32	49	654	703	3,09
	%	9,4	26,2	28,6	15,9	6,1	2,3	4,6	7,0	93,0	100	
Nombre de courses		66	368	603	448	215	96	224	/	2 020		

Tableau N° 9. - Répartition des ménages selon le temps que leur prend une course

Durée d'une course en mn	15 - 44	45 - 59	60 - 119	120 et plus	Total	Moyenne
	Ménage					
Effectif	88	234	292	89	703	77,17
Pourcentage	12,5	33,3	41,5	12,7	100	

Tableau N° 10a - Répartition des ménages selon qu'ils possèdent ou non un réfrigérateur ou un congélateur

Equipements en possession		Position des ménages		
		Oui	Non	Total
Réfrigérateur	Effectif	586	117	703
	%	83,4	16,6	100
Congélateur	Effectif	274	429	703
	%	39,0	61,0	100

Tableau N° 10b - Répartition des ménages selon qu'ils consomment ou non les produits étudiés sous forme traditionnelle

Position	Gboma		Piment		Pâte d'arachide		Sauce de noix de palme		Tomate		Combo		Oignon		Adémé		Total	
	E	%	E	%	E	%	E	%	E	%	E	%	E	%	E	%	E	%
Oui	666	94,7	689	98,0	449	69,9	614	87,3	702	99,9	616	87,6	701	99,7	643	91,5	4 437	90,2
Non	37	5,3	14	2,0	254	36,1	89	12,7	1	0,1	87	12,4	2	0,3	60	8,5	484	9,8
Total	703	100	703	100	703	100	703	100	703	100	703	100	703	100	703	100	4 921	100

Tableau N° 11. - Répartition des collectivités enquêtées selon leur activité et selon les villes

Villes Activités des établissements	Lomé		Kpalimé		Atakpamé		Sokodé		Kara		Total	
	E	%	E	%	E	%	E	%	E	%	E	%
Hôtel	26	12,7	4	25,0	3	20	3	15,0	4	21,1	40	14,5
Restaurants classiques	46	22,4	3	18,8	1	6,7	7	35,0	1	5,3	58	21,1
Restaurants tenus par les bonnes femmes (macquis)	128	62,4	6	37,5	9	60	8	40,0	10	52,6	161	58,5
Ecoles	0	0	1	6,3	0	0	0	0	2	10,5	3	1,1
Hopitaux	1	0,5	0	0	1	6,7	1	5,0	1	5,3	4	1,5
Centres de réadaptation sociaux	1	0,5	1	6,3	0	0	0	0	1	5,3	3	1,5
Prisons	1	0,5	1	6,3	1	6,7	1	5,0	0	0	4	1,5
Camps militaires	2	1,0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0,7
Total	205	100	16	100	15	100	20	100	19	100	275	100

Tableau N° 12 . - Répartition des collectivités selon leurs sources d'approvisionnement

Sources d'approvisionnement Collectivités	Maraiçher	Marché traditionnel	Cultivateur	Non déclaré	Total
Effectif	40	267	24	3	334
Pourcentage	12,0	79,7	7,2	0,9	100

Tableau N° 13 . - Répartition des collectivités selon le jugement qu'elles portent sur la qualité des produits qui leur sont livrés

Qualité des produits Collectivités	Assez bonne	Bonne	Très bonne	Non déclaré	Total
Effectif	54	190	24	7	275
Pourcentage	19,6	69,1	8,7	2,5	100

Tableau N° 14 . - Répartition des collectivités selon leurs moyens de conservation

Moyens de conservation Collectivités	Réfrigé- rateur	Congéla- teur	Chambre froide	Non déclaré	Total
Effectif	113	105	9	138	365
Pourcentage	31,0	28,8	2,5	37,8	100

Tableau N° 15 - Répartition des collectivités selon la disponibilité des produits

Produits		Période de l'année		Janvier à Mars	Avril à Juin	Juillet à Sept.	Octobre à Décembre	Non déclaré	Total	Période correspondante	
		Effectif	Pourcentage							Nombre de mois	Période
Cibama	Abon- faction	Effectif	9	53	37	26	150	275	6	Avril - Septembre	
		Pourcentage	3,3	19,3	13,5	9,5	54,5	100			
	Rare- faction	Effectif	49	19	33	19	155	275	3	Janvier - Mars	
		Pourcentage	17,8	6,9	12,0	6,9	56,4	100			
Piment	Abon- faction	Effectif	4	62	56	24	128	275	6	Avril - Septembre	
		Pourcentage	1,5	22,5	20,4	8,7	46,9	100			
	Rare- faction	Effectif	66	23	24	30	132	275	3	Janvier - Mars	
		Pourcentage	24,0	8,4	8,7	10,9	48,0	100			
Pâte d'arachide	Abon- faction	Effectif	3	22	18	24	208	275	6	Avril - Juin et Octobre - Décembre	
		Pourcentage	1,1	8,0	6,5	8,7	75,6	100			
	Rare- faction	Effectif	14	19	18	13	211	275	6	Janvier - Juin	
		Pourcentage	5,1	6,9	6,5	4,7	76,7	100			
Noix de palme	Abon- faction	Effectif	31	20	15	26	183	275	6	Octobre - Mars	
		Pourcentage	11,3	7,3	5,5	9,5	66,5	100			
	Rare- faction	Effectif	19	26	39	7	184	275	6	Avril - Septembre	
		Pourcentage	6,9	9,5	14,2	2,5	66,9	100			
Tomate fraîche	Abon- faction	Effectif	8	33	65	41	128	275	3	Juillet - Sept.	
		Pourcentage	2,9	12,0	23,6	14,9	46,5	100			
	Rare- faction	Effectif	61	40	20	19	135	275	6	Janvier - Juin	
		Pourcentage	22,5	14,5	7,3	6,9	49,1	100			
Gombo	Abon- faction	Effectif	3	35	51	27	159	275	6	Avril - Septembre	
		Pourcentage	1,1	12,7	18,5	9,8	57,9	100			
	Rare- faction	Effectif	63	17	17	16	162	275	3	Janvier - Mars	
		Pourcentage	22,9	6,2	6,2	5,8	58,9	100			
Oignon	Abon- faction	Effectif	14	39	42	37	143	275	6	Juillet - Décembre	
		Pourcentage	5,1	14,2	15,3	13,5	52,0	100			
	Rare- faction	Effectif	36	41	27	25	146	275	3	Janvier - Mars	
		Pourcentage	13,1	14,9	9,8	9,1	53,1	100			
Adomé	Abon- faction	Effectif	0	38	57	26	153	275	6	Avril - Septembre	
		Pourcentage	0	13,8	20,7	9,5	55,6	100			
	Rare- faction	Effectif	65	20	20	13	157	275	3	Janvier - Mars	
		Pourcentage	23,6	7,3	7,3	4,7	57,1	100			

Tableau n° 10 - Effectif des consommateurs des légumes sous formes traditionnelles

Produits		Gboma	Piments	Pâte d'arachide	Noix de palme sous forme de sauce	Tomate fraîche	Gombo	Oignon	Adémé	Moyenne
Consommateurs										
Ménages	Effectif	6 629	6 860	4 473	6 111	6 993	6 132	6 979	6 405	6 323
	% par rapport à la population mère	94,7	98,0	63,9	87,3	99,9	87,6	99,7	91,5	90,3
Collectivité	Effectif	274	403	123	196	375	275	410	265	290
	% par rapport à la population mère	61,5	90,5	27,6	44,0	84,2	61,8	92,2	59,5	65,2

Tableau N° 17 . - Répartition des collectivités selon le nombre de personnes servies dans la semaine
au niveau des 5 villes

Collectivités	Nombre de personnes servies dans la semaine	Moins de 100	100 à 199	200 à 299	300 à 399	400 à 599	600 à 799	800 à 999	1 000 à 1 499	1 500 et plus	Non déclaré	T O T A L		Moyenne (personne)
												Déclaré	Ensemble	
MSels Restaurants	Effectif	23	8	2	1	1	0 0	0	3	1	1	39	40	257
	%	57,5	20,0	5,0	2,5	2,5	0	0	7,5	2,5	2,5	97,5	100	
	Personnes servies	1 725	1 200	500	350	500	0	0	3 750	2 000	0	10 025		
Restuarants	Effectif	18	11	9	3	6	3	1	1	1	7	51	58	302
	%	27,6	19,0	15,5	5,2	10,3	5,2	1,7	1,7	1,7	12,1	87,9	100	
	Personnes servies	1 200	1 650	2 250	1 050	3 000	2 100	9 00	1 250	2 000	0	15 400		
Maquis	Effectif	18	13	23	26	25	11	3	6	2	33	127	160	414
	%	11,3	8,1	14,4	16,3	15,6	6,9	1,9	3,8	1,3	20,6	79,4	100	
	Personnes servies	1 350	1 950	5 750	9 100	12 500	7 700	2 700	7 500	4 000	0	52 550		
Autres Etablissements	Effectif	0	0	4	0	1	1	1	3	3	3	13	16	988
	%	0	0	25,0	0	6,3	6,3	6,3	18,8	18,8	18,8	81,8	100	
	Personnes servies	0	0	1 000	0	500	700	900	3 750	6 000	0	12 850		
Total (Etablissements)	Effectif	57	32	38	30	33	15	5	13	7	44	230	274	395
	%	20,8	11,7	13,9	10,9	12,0	5,5	1,6	4,7	2,6	16,1	83,9	100	
	Personnes servies	4 275	4 800	9 500	10 500	16 500	10 500	4 500	16 250	14 000	0	90 825		

Tableau n° 18: Estimation de la consommation des produits frais

Produits		Ghoma	Piment	Pâte d'arachide (1)	Prix de palme sous forme de sauce	Tomate fraîche	Gombo	Oignon	Adémè
Effectif des consommateurs	Ménages	6629	6860	4473	6111	6993	6132	6979	6405
	Collectivités	274	403	123	196	375	275	410	265
Consommation hebdomadaire moyenne (kg)	Par ménage	1,80	0,16	(0,36)	3,29	0,78	1,29	1,07	0,72
	Par collectivité	16,11	1,31	10,26	32,36	16,18	9,99	13,05	7,04
Consommation annuelle totale (tonne)	Ménages (1)	620	57	105 (84)	1045	284	411	388	240
	Collectivités (2)	230	27	66	330	316	143	276	97
	Ensemble (3)	850	84	171	1375	600	554	666	337
	% (1) (3)	72,9	67,9	61,4	76,0	47,3	74,2	58,3	71,3

(1) Les chiffres entre parenthèses expriment la quantité en pâte.
Le coefficient de transformation pâte d'arachide/arachide décortiquée est supposé égal à 0,80.

Tableau n° 19 : Répartition des ménages et des collectivités en % selon qu'ils consomment uniquement ou non des conserves de tomate

Rubriques Segments de marché	Part (%) des consommateurs de conserves de tomate uniquement	Part (%) des consommateurs de conserves de tomate et d'autres conserves de légumes	Total (%)
Ménages	73,1	26,9	100
Collectivités	77,1	22,9	100

Tableau n° 20: Evolution des importations des conserves de légumes en quantité (tonnes) et en valeurs (F CFA) de 1980 à 1985

Produits Années	Quantité en tonnes					Valeur au milliers de F CFA				
	Total conserves de tomates	Total conserves de légumes	Accroissement annuel en %		Part (en %) des conserves de tomate	Total conserves de tomate	Total conserves de légumes	Accroissement annuel en %		Part (en %) des conserves de tomate
			Conserves de tomate	Conserves de légume				conserves de tomate	Conserves de légume	
1980	3 561	3 675			97	782 526	782 526			94
1981	6 484	6 544	+ 82	+ 78	99	1 505 570	1 505 570	+ 100	+ 92	98
1982	8 684	8 766	+ 34	+ 34	99	2 191 748	2 191 748	+ 46	+ 46	98
1983	4 082	4 154	- 53	- 53	98	1 323 023	1 323 023	- 40	- 40	98
1984	2 851	2 887	- 31	- 31	99	995 042	995 042	- 25	- 25	98
1985	3 140	3 631	+ 10	+ 26	86	1 139 909	1 352 371	+ 15	+ 36	84

Source : Direction de la Statistique.

Tableaux n° 21 : Exportations en quantité (tonnes) et en valeurs des conserves de légumes de 1980 à 1981

Produits Années	Quantité en tonne					Valeur en milliers de F CFA				
	Total conserves de tomate	Total conserves de légumes	Accroissement annuel en %		Part (en %) des conserves de tomate	Total conserves de tomate	Total conserves de légumes	Accroissement annuel en %		Part (en %) des conserves de tomate
			Conserves de tomate	Conserves de légumes				Conserves de tomate	Conserves de légumes	
1980	7	7			100	5 153	5 153			100
1981	0	25	- 100	+ 257	0	0	8 452	- 100	+ 64	0
1982	153	185	-	+ 640	83	34 077	43 177		+ 411	79
1983	131	161	- 14	- 13	81	29 177	37 576	- 14	- 13	78
1984	104	137	- 21	- 15	76	31 265	39 763	7	+ 6	79
1985	4	4	- 99	- 97	100	740	867	- 98	- 98	85

Source : Direction de la Statistique.

Tableau N° 22 - Consommation des conserves de légumes au niveau national de 1980 à 1985 : unité : tonne

Produits	Ensemble conserves de légumes				Conserves de tomates			
	Importation	Exportation	Solde niveau national	Taux d'accroissement (%)	Importation	Exportation	Solde niveau national	Taux d'accroissement (%)
Années								
1980	3 575	7	3 668	-	3 561	7	3 554	
1981	6 544	25	6 519	+ 78	6 484	0	6 484	+ 82
1982	8 766	185	8 581	+ 32	8 684	153	8 531	+ 32
1983	4 154	161	3 993	- 53	4 082	131	3 951	- 54
1984	2 887	137	2 750	- 31	2 851	104	2 747	- 32
1985	3 631	4	3 627	+ 32	3 140	4	3 136	+ 14

Tableau n°23 . Marques, prix, origines des conserves de légumes
sur le marché de Lomé de Novembre à Décembre 1987

DESIGNATION	Poids en grammes	Concen- tration en %	Marques	Pays d'origine	Prix en Francs CFA			
					SPPP	GOYI- SCORE	MAROX	UNICOMER
Tomates concentrées 4/4	880		MAZELA		415			
Tomates concentrées 4/4	850	28 - 30	STRIMON	GRECE			695	
Tomates concentrées 1/2	400		MAZELA		210			
Tomates concentrées 1/6	150		TORRO	ITALIE	190			
Tomates concentrées 1/8	140	28	VALFRUTTA	ITALIE			150	
Tomates concentrées 1/10	70	-	TORRO	-	50			
Tomates pelées 4/4	850	-	ITALICA	-	400			
Tomates entières pelées au jus 4/4	765	-	CICA	-		385		
Tomates pelées 1/2	410	-	ITALICA	-	195			
Tomates entières pelées au jus	383	-	CICA	-		215		
Tomates Ketchup	850	-	HEINZ	ITALIE	1235			
Tomates Ketchup 4/4	513	-	HEINZ	HOLLANDE		1315		
Tomates Ketchup	425	-	HEINZ	HOLLANDE	789			
Tomates Ketchup 1/2	342	-	HEINZ	-		930		
Tomates Ketchup	200	-	HEINZ	-	395			
Sauce de tomate en boîte	190	-	CHIP-LONG	-	570			
Epinards hachés 4/4	820	-	BONDUELLE	-	535			
Epinards hachés 1/2	410	-	BONDUELLE	-	300			
Epinards hachés 1/2	410	-	ROITELET	FRANCE		325		
Epinards en tranches 4/4	800	-	BONDUELLE	-	504			
Epinards en tranches 1/2	400	-	BONDUELLE	-	300			
Epinards en tranches 1/2	400	-	ROITELET	-		350		
Epinards entiers	560	-	F. POULAIN	FRANCE			695	
Piments entiers frais	1000	-	TOGO	-	430			
Piments ducros	190	-	DUCROS	-	710			
Purées de piments	190	-	DUCROS	FRANCE				825
Piments Togo	180	-	TOGO	-	390			
Piments écrasés frais	100	-	CHIP-LONG	-	540			
Piments écrasés secs	50	-	DUCROS	-	575			
Pâte d'arachide locale	450	-	TOGO	-	520			
Peanut butter (beurre d'arachide)	330	-	CALVE	HOLLANDE			2995	

Tableau n° 24: Effectif des consommateurs potentiels des produits à fabriquer

Produits		Gboma haché ou en bran- ches	Con- serve de pi- ments	Pâte d'ara- chide	Sauce grai- ne (Mo- ambe)	Cou- lis de to- mate	Gombo en tran- ches ou en coupe fine	Purée d'oi- gnon	Adémé cuit	Mo- yen- ne
Consommateurs										
Ménages	Effectif	4858	5845	4263	4830	6167	3255	4690	2925	4604
	%	69,4	83,5	60,9	69,0	88,1	46,5	67,0	41,8	65,8
Collec- tivités	Effectif	251	380	215	217	371	218	288	207	268
	%	56,4	85,5	48,4	48,	83,3	48,0	64,7	45,5	60,2

Tableau n° 25 Estimation de la demande potentielle
en équivalent de produit frais

Produits		Gboma	Piment	Pâte d'ara- chide	Jus de noix de palme	Tomate (coulis)	Gombo	Oignon	Adémé
Effectif des consommateurs potentiels	Ménages	4 858	5 845	4 263	4 830	6 167	3 255	4 690	2 926
	Collectivité	251	380	215	217	371	218	288	207
Consommation hebdomadaire moyenne (kg)	Par ménage	1,80	0,16	0,36	3,29	0,78	1,29	1,07	0,72
	Par collectivité	16,11	1,31	10,26	32,36	16,18	9,99	13,05	7,04
Consommation annuelle totale (tonne)	Ménages (1)	455	49	100	829	251	219	262	110
	Collectivité (2)	211	26	115	366	316	111	196	74
	Ensemble (3)	666	75	215	1 195	565	330	458	185
	% $\frac{(1)}{3}$	68,3	65,3	46,4	69,4	44,4	66,4	57,2	59,8

Tableau n°26 : Estimation de la demande potentielle en produits finis

Demande	Produits	Gboma	Piment	Pâte d'ara- chide	Moambe	Coulis de tomate	Gombo	Oignon	Adémé
	Effectif des consommateurs potentiels	Ménages	4 858	5 845	4 263	4 830	6 167	3 255	4 690
	Collectivités	251	380	215	217	371	218	288	207
Demande hebdomadaire moyenne (kg)	Par ménage	1,24	0,16	0,36	1,65	0,62	1,03	0,86	0,58
	Par collectivité	11,12	1,31	8,21	16,18	12,94	7,99	10,44	5,63
Demande annuelle totale (tonne)	Ménages (1)	313	49	80	414	199	174	210	88
	Collectivités (2)	145	26	92	183	250	91	156	61
	Ensemble (3)	458	75	172	597	449	265	366	149
	% $\frac{(1)}{3}$	68,3	65,3	46,5	69,4	44,3	65,7	57,4	59,1

Tableau N° 27a Répartition des ménages selon l'ordre d'appréciation des produits qu'ils aimeraient voir en boîte pour faciliter leurs opérations culinaires.

Etablissements	Produits	Grosses	Piment	Pâte d'arachide	Jus de noix de Palme	Tomate	Conbo	Oignon	Adémé	Non déclaré	Déclaré	Total
1ère place	Effectif	134	86	54	81	202	41	26	42	37	666	703
	%	12,1	12,2	7,7	11,5	28,7	5,8	3,7	6,0	5,3	94,7	100
2è place	Effectif	89	149	61	103	88	37	59	33	77	626	703
	%	14,1	21,2	8,7	14,7	12,5	5,3	8,4	4,7	11,0	89,0	100
3è place	Effectif	69	104	82	66	94	53	68	37	130	573	703
	%	9,8	14,8	11,7	9,4	13,4	7,5	9,7	5,3	18,5	81,5	100
4è place	Effectif	53	66	60	65	73	46	67	28	245	458	703
	%	7,5	9,4	8,5	9,2	10,4	6,5	9,5	4,0	34,9	65,1	100
5è place	Effectif	38	42	43	42	56	37	58	33	353	350	703
	%	5,4	6,0	6,1	6,0	8,0	5,3	8,3	4,7	50,2	49,0	100
6è place	Effectif	31	30	26	25	28	24	47	38	453	250	703
	%	4,4	4,3	3,7	3,6	4,0	3,4	6,7	5,4	64,4	35,6	100
7è place	Effectif	10	27	12	13	9	25	28	32	547	156	703
	%	1,4	3,8	1,7	1,8	1,3	3,6	4,0	4,6	77,8	22,2	100
8è place	Effectif	5	12	6	11	2	21	35	20	591	112	703
	%	0,7	1,7	0,8	1,6	0,3	3,0	5,0	2,8	84,1	15,9	100
Total	Effectif	439	516	344	406	552	294	388	263	2433	3191	5623
	% (a)	7,8	9,2	6,1	7,2	9,8	5,0	6,9	4,7	43,3	56,7	100
	% (b)	13,8	16,2	10,2	10,8	12,7	17,3	8,9	12,2	8,2	-	100
Classement général		3è	2è	6è	4è	1er	7è	5è	8è			

(a) % calculé par rapport à l'échantillon enquêté (703 x 8)

(b) % calculé par rapport au nombre de déclaration (3 191)

Tableau N°27b

Répartition des Etablissements selon l'ordre d'appréciation des produits qu'ils aimeraient voir en boîte pour faciliter leurs opérations culinaires.

Ets	Produits	Gbome	Fiment	Pâte d'arachide	Jus de noix de palme	Tomate	Combo	Oignon	Adémé	Non déclaré	Total
		1ère place	Effectif	35	39	14	21	101	17	12	5
	%	12,7	14,2	5,1	7,6	36,7	6,2	4,4	1,8	11,3	100
2è place	Effectif	26	61	19	17	38	13	28	25	48	275
	%	9,5	22,2	6,9	6,2	13,8	4,7	10,2	9,1	17,5	100
3è place	Effectif	13	47	15	18	34	16	33	20	79	275
	%	4,7	17,1	5,5	6,5	12,4	5,8	12,0	7,3	28,7	100
4è place	Effectif	21	24	17	17	17	19	15	7	138	275
	%	7,6	8,7	6,2	6,2	6,2	6,9	5,5	2,5	50,2	100
5è place	Effectif	9	14	13	13	8	12	17	7	138	275
	%	3,3	5,1	4,7	4,7	2,9	4,4	6,2	2,5	66,2	100
6è place	Effectif	3	4	3	10	6	4	19	11	215	275
	%	1,1	1,5	1,1	3,6	2,2	1,5	6,9	4,0	78,2	100
7è place	Effectif	3	4	6	1	2	4	7	10	238	275
	%	1,1	1,2	2,2	0,4	0,7	1,5	2,5	3,6	86,5	100
8è place	Effectif	1	2	3	5	1	4	5	6	248	275
	%	0,4	0,7	1,1	1,8	0,7	1,5	1,8	2,2	90,2	100
Total	Effectif	111	195	90	102	207	89	136	91	1179	2200
	% (a)	5,0	8,9	4,1	4,6	9,4	4,0	6,2	4,1	53,6	100
	% (b)	10,9	19,1	8,8	10,0	20,3	8,7	13,3	8,9		
Classe-ment général		4è	2è	7è	5è	1er	8è	3è	6è		

(a) % calculé par rapport à l'échantillon (275 x 8)

(b) % calculé par rapport au nombre de déclarations

Annexe 1-2 : Autres données par produit

Annexe 1-2-1 : Gboma

Tableau N° 28a : Répartition des ménages selon qu'ils consomment ou non le gboma

Position Ménages	Position		TOTAL
	OUI	NON	
Effectif	666	37	703
Pourcentage	94,7	5,3	100

Tableau N° 28b Répartition des collectivités selon qu'elles consomment ou non le Gboma

Position Collectivité	Période d'abondance			Période de rarefaction			Moyenne		
	OUI	NON	TOTAL	OUI	NON	TOTAL	OUI	NON	TOTAL
E	174	101	275	164	111	275	338	212	550
%	63,3	36,7	100	59,6	40,4	100	61,5	38,5	100

Tableau N° 29a Répartition des ménages selon les formes de consommation de Gboma

Formes de consommation Ménages	Formes de consommation				Total
	Hachée	En entier (non hachée)	Autres	Non déclaré	
Effectif	582	360	13	37	992
Pourcentage	58,7	36,3	1,3	3,7	100

Tableau N° 29b Répartition des collectivités selon les formes de consommation de Gboma

Formes de consommation Collectivité	Formes de consommation			Total
	Hachée	En entier (non déclaré)	Non déclaré	
Effectif	158	63	88	309
Pourcentage	51,1	20,4	28,5	100

**Tableau N° 30a Répartition des ménages selon le temps que leur prennent
les opérations avant cuissons du Gboma (triage, enlèvement des tiges et pré cuisson)**

Temps (mn) Ménages	Moins de 15 mn	15-29	30-44	45-59	60-89	90-119	120 et +	Non déclaré	Total		Moyenne (mn)
									D	F	
Effectif	139	170	180	75	61	12	22	44	659	703	35,26
Pourcentage	19,8	24,2	25,6	10,7	8,7	1,7	3,1	6,3	93,7	100	

**Tableau N° 30b Répartition des collectivités selon le temps que leur prennent
les opérations avant cuisson du Gboma (triage, enlèvement des tiges et pré cuisson)**

Temps Etablissement	Moins de 30 mn	30 mn à 44 mn	45 mn à 59 mn	1 h à 1h29	1h30 à 1h59	2 h à 2h59	3 h et plus	Non déclaré	Total	Moyenne (mn)
Pourcentage	8,0	14,5	12,0	14,5	10,2	4,0	7	26,0	100	

Tableau N° 31a Répartition des ménages selon qu'ils utilisent ou non des conserves de légumes autres que celles de la tomate

Position	OUI	NON	TOTAL
Ménages			
Effectif	189	514	703
Pourcentage	26,9	73,1	100

Tableau N° 31b : Répartition des collectivités selon qu'elles utilisent ou non des conserves de légumes autres que celles de la tomate.

Position	OUI	NON	TOTAL
Ets			
Effectif	63	212	275
Pourcentage	22,9	77,1	100

Tableau N° 32 : Répartition des ménages selon les occasions pour lesquelles ils utilisent les conserves de légumes autres que celles de la tomate.

Occasions	Fête	Invi- tation	Propre cuisine	Non déclaré	Total
Ménages					
Effectif	115	114	148	512	889
Pourcentage	12,9	12,8	16,6	57,6	100

Tableau N° 33a - Répartition des ménages selon qu'ils acceptent ou non la consommation de gboma en boîte

Position / Ménages	Oui	Non	Total
Effectif	488	215	703
Pourcentage	69,4	30,6	100

Tableau N° 34a Répartition des ménages selon les raisons d'acceptation du gboma en boîte

Raisons / Ménages	Consommation facile	Economie de temps	Utilisation pratique	Hygiène garantie	Autres	Non déclaré	Total
Effectif	252	444	226	240	38	218	1 418
Pourcentage	17,8	31,3	15,9	16,9	2,7	15,4	100

Tableau N° 35a - Répartition des ménages selon les raisons de refus de gboma en boîte

Raisons / Ménages	Dénaturation du produit	Méfiance	Non déclaré	Total
Effectif	144	90	527	761
Pourcentage	18,9	11,8	69,3	100

Tableau N° 33b Répartition des collectivités selon qu'elles acceptent ou non la consommation du gboma en boîte

Position / Collectivités	Oui	Non	Total
Effectif	155	120	275
Pourcentage	56,4	43,6	100

Tableau N° 34b Répartition des collectivités selon les raisons d'acceptation du gboma en boîte

Raisons / Collectivités	Consommation facile	Economie de temps	Utilisation pratique	Hygiène garantie	Non déclaré	Total
Effectif	95	139	58	66	126	484
Pourcentage	19,6	28,7	12	13,6	26,0	100

Tableau N° 35 - Répartition des collectivités selon les raisons de refus de gboma en boîte

Raisons / Collectivités	Dénaturation du produit	Méfiance	Non déclaré	Total
Effectif	36	43	215	294
Pourcentage	12,2	14,6	73,1	100

Annexe I-2-2 : Piment

Tableau N° 36a Répartition des ménages selon qu'ils consomment ou non le piment

Positions Ménages	Oui	Non	Total
Effectif	689	14	703
Pourcentage	98,0	2,0	100

Tableau N° 37a Répartition des ménages selon les types de piment consommés

Types de Déclarations	Gboyé- bessé	Gros Piment	Piment rouge	Non déclaré	Total
Effectif	682	479	565	11	1 737
Pourcentage	39,3	27,6	32,5	0,6	100

Tableau N° 38a Répartition des ménages selon les formes de consommation du piment

Formes de Déclaration	Piment entier	Piment écrasé frais	Piment en pou- poudre	Non déclaré	Total
Effectif	584	627	206	14	1 431
Pourcentage	40,8	43,8	14,4	1,0	100

Tableau N° 36b Répartition des collectivités selon qu'elles consomment ou non le piment

Position Collecti- vités	Période d'abondance			Période de rarefaction			Moyenne		
	Oui	Non	Total	Oui	Non	Total	Oui	Non	Total
Effectif	254	21	275	244	31	275	498	52	550
%	92,4	7,6	100	88,7	11,3	100	90,5	9,5	100

Tableau N° 37 b Répartition des collectivités selon les types de piments consommés

Types de Déclaration	Gboyé- bessé	Gros Piment	Piment rouge	Non déclaré	Total
Effectif	250	162	240	5	657
Pourcentage	38,1	24,7	36,5	0,8	100

Tableau N° 38b : Répartition des collectivités selon les formes de consommation du piment

Formes de Déclarations	Piment entier	Piment écrasé frais	Piment en en poudre	Non déclaré	Total
Effectif	206	223	133	5	567
Pourcentage	36,3	39,3	23,5	0,9	100

Tableau N° 39a Répartition des ménages selon qu'ils acceptent ou non la consommation du piment en boîte

Positions ménages	Oui	Non	Total
Effectif	587	116	703
Pourcentage	83,5	16,5	100

Tableau N° 39b Répartition des collectivités selon qu'elles acceptent ou non la consommation du piment en boîte

Positions Collectivités	Oui	Non	Total
Effectif	235	40	275
Pourcentage	85,5	14,5	100

Annexe I-2-2 : Pâte d'arachide

Tableau N°40a Répartition des ménages selon qu'ils consomment ou non la pâte d'arachide

Positions Ménages	Oui	Non	Total
Effectif	449	2540	703
Pourcentage	63,9	36,1	100

Tableau N°40b Répartition des collectivités selon qu'elles consomment ou non la pâte d'arachide

Position Collectivité	Période d'abondance			Période de raréfaction			Moyenne		
	Oui	Non	Total	Oui	Non	Total	Oui	Non	Total
Effectif	77	198	275	75	200	275	152	398	550
Pourcentage	28,0	72,0	100	27,3	72,7	100	27,6	72,4	100

Tableau N°41a Répartition des ménages selon les formes de consommation de la pâte d'arachide

Formes de consom	En sauce	Autres	Non déclaré	Total
Déclaration				
Effectif	432	36	263	732
Pourcentage	59,2	4,9	25,9	100

Tableau N° 41 b : Répartition des collectivités selon les formes de consommation de la pâte d'arachide

Formes de consom	En sauce	Autres	Non déclaré	Total
Déclarations				
Effectif	111	7	161	279
Pourcentage	39,8	2,5	57,7	100

Tableau N° 41a Répartition des ménages selon qu'ils acceptent ou non la consommation de la pâte d'arachide mise en boîte

Positions Ménages	Oui	Non	Total
Effectif	427	275	703
Pourcentage	60,9	39,1	100

Tableau N° 41b : Répartition des collectivités selon qu'elles acceptent ou non la consommation de la pâte d'arachide mise en boîte

Positions Collectivités	Oui	Non	Total
Effectif	133	142	275
Pourcentage	48,4	51,6	100

Annexe I-2-4 : Noix de palme

Tableau N° 42a- Répartition des ménages selon qu'ils consomment ou non la sauce de noix de palme

Position	Ménages		Total
	Oui	Non	
Effectif	614	89	703
Pourcentage	87,3	12,7	100

Tableau N° 42b Répartition des collectivités selon qu'elles consomment ou non la consommation de sauce de noix de palme

Position	Période d'abondance			Période de rarefaction			Moyenne		
	Oui	Non	Total	Oui	Non	Total	Oui	Non	Total
Effectif	122	153	275	120	155	275	242	308	550
Pourcentage	44,4	55,6	100	43,6	56,4	100	44,0	56,0	100

Tableau N° 43a - Répartition des ménages selon le temps que leur prennent les opérations de préparation des noix de palme et d'extraction du jus utilisé pour la sauce

Temps de préparations et d'extraction Ménages	Moins de 15 mn	15-29 mn	30-44mn	45-59 mn	60-89 mn	90-119mn	120 et plus	Non déclaré	Total	Moyenne (mn)
Effectif	20	43	107	84	161	60	132	96	703	67,62
Pourcentage	2,8	6,1	15,2	11,9	22,9	88,5	18,8	13,7	100	

Tableau N° 43b - Répartition des collectivités selon le temps que leur prennent les opérations de préparation des noix de palme et d'extraction du jus utilisé pour la sauce

Temps de préparation d'extraction Collectivités	Moins de 30 mn	30-44 mn	45-59 mn	1 h à 1 h 29	1 h 30 à 1 h 59	2 h à 2 h 59	3 h et plus	Non déclaré	Total	Moyenne (mn)
Effectif	1	9	14	24	29	39	11	148	275	52
Pourcentage	0,4	3,3	5,1	8,7	10,5	14,2	4,0	53,8	100	

Tableau N°44a. Répartition des ménages selon qu'ils acceptent ou non la consommation du jus de noix de palme mis en boîte

Position Ménages	Oui	Non	Total
Effectif	485	218	703
Pourcentage	69,0	31,0	100

Tableau N° 44b - Répartition des collectivités selon qu'elles acceptent ou non la consommation du jus de noix de palme mis en boîte

Position Collectivités	Oui	Non	Total
Effectif	134	141	275
Pourcentage	48,7	51,3	100

Annexe 1-2-5 : Tomate

Tableau N° 45a - Répartition des ménages selon qu'ils consomment ou non la tomate

Position	Ménages		
	Oui	Non	Total
Effectif	702	1	703
Pourcentage	99,9	0,1	100

Tableau N° 45b - Répartition des collectivités selon qu'elles consomment ou non la tomate

Position	Période d'abondance			Période de rarefaction			Moyenne		
	Oui	Non	Total	Oui	Non	Total	Oui	Non	Total
	Collectivité								
Effectif	236	39	275	227	48	275	463	87	550
Pourcentage	85,8	14,2	100	82,5	17,5	100	84,2	15,8	100

Tableau N° 46a - Répartition des ménages selon les formes de consommation de tomate

Forme de consommation	Fraîche coupée	Fraîche écrasée	Entier pelé en boîte	Concentré en boîte	Sauce en boîte	Non déclaré	Total
	Déclaration						
Effectif	649	687	193	625	64	1	2 219
Pourcentage	29,2	31,0	8,7	28,2	2,9	-	100

Tableau N° 46b - Répartition des collectivités selon les formes de consommation de tomate

Formes de consommation	Fraîche coupée	Fraîche écrasée	Entier pelé en boîte	Concentré en boîte	Sauce en boîte	Non déclaré	Total
	Déclarations						
Effectif	149	209	52	235	25	14	684
Pourcentage	21,8	30,6	7,6	34,4	3,7	2,0	100

Tableau N° 47a Répartition des ménages selon qu'ils acceptent ou non la consommation du coulis de tomate en boîte

Positions Ménages	Oui	Non	Total
Effectif	485	218	703
Pourcentage	69,0	31,0	100

Tableau N° 47b Répartition des collectivités selon qu'elles acceptent ou non la consommation du coulis de tomate en boîte

Positions Collectivités	Oui	Non	Total
Effectif	134	141	275
Pourcentage	48,7	51,3	100

Annexe I-2-6 : Gombo

Tableau N°48a - Répartition des ménages selon qu'ils consomment ou non le gombo

Position	Oui	Non	Total
Ménages			
Effectif	616	87	703
Pourcentage	87,6	12,4	100

Tableau N°48b - Répartition des collectivités selon qu'elles consomment ou non le gombo

Position	Période d'abondance			Période de rarefaction			Moyenne		
	Oui	Non	total	Oui	Non	Total	Oui	Non	Total
Collectivités									
Effectif	172	103	275	168	107	275	340	210	550
Pourcentage	62,5	37,5	100	61,1	38,9	100	61,8	38,2	100

Tableau N° 49a - Répartition des ménages selon les formes de consommation du gombo

Formes de consommation	Frais en coupe fine	Frais coupé en gousse tranche	Séché écrasé	Autres	Non déclaré	Total
Déclarations						
Effectif	600	365	141	32	84	1 222
Pourcentage	49,1	29,9	11,5	2,6	6,9	100

Tableau N°49b - Répartition des collectivités selon les formes de consommation du gombo

Formes de consommation	En coupe fine	En gousses tranches	Séché écrasé	Autres	Non déclaré	Total
Déclarations						
Effectif	186	75	34	21	78	391
Pourcentage	47,6	19,2	8,7	5,4	19,9	100

Tableau N° 50a

Répartition des ménages selon
qu'ils acceptent ou non la
consommation du Gombo précuit
mis en boîte

Positions Ménages	Oui	Non	Total
Effectif	327	376	703
Pourcentage	46,5	53,5	100

Tableau N° 50b- Répartition des collectivités selon
qu'elles acceptent ou non la consommation
du Gombo précuit mis en boîte

Positions Collectivités	Oui	Non	Total
Effectif	132	143	275
Pourcentage	48,0	52,0	100

Annexe I-2-7 : Oignon

Tableau N°51a - Répartition des ménages selon qu'ils consomment ou non l'oignon

Ménages Position	Position		Total
	Oui	Non	
Effectif	701	22	703
Pourcentage	99,7	0,3	100

Tableau N°51b - Répartition des collectivités selon qu'elles consomment ou non l'oignon

Collectivités Position	Période d'abondance			Période de rareté			Moyenne		
	Oui	Non	Total	Oui	Non	Total	Oui	Non	Total
Effectif	257	18	275	250	25	275	507	43	550
Pourcentage	99,5	6,5	100	90,9	9,1	100	92,2	7,8	100

Tableau N° 52a- Répartition des ménages selon les formes de consommation d'oignon

Déclarations Formes de consommation	En coupe	Ecrasé	Autres	Non déclaré	Total
	Effectif	694	609	21	
Pourcentage	52,1	45,7	1,6	0,7	100

Tableau N° 52b- Répartition des collectivités selon les formes de consommation d'oignon

Déclaration Formes de consommation	En coupe	Ecrasé	Autres	Non déclaré	Total
	Effectif	264	180	18	
Pourcentage	56,8	38,7	3,9	0,6	100

Tableau N°53a - Répartition des ménages selon qu'ils acceptent ou non la consommation d'oignon écrasé mis en boîte.

Position	Oui	Non	Total
Ménages			
Effectif	471	232	703
Pourcentage	67,0	33,0	100

Tableau N° 53b - Répartition des collectivités selon qu'elles acceptent ou non la consommation d'oignon écrasé mis en boîte.

Position	Oui	Non	Total
Collectivité			
Effectif	178	97	275
Pourcentage	64,7	35,3	100

Annexe I-2-8 : Adémé

Tableau N° 54a - Répartition des ménages selon qu'ils consomment ou non Adémé

Position	Oui	Non	Total
Ménages			
Effectif	643	60	703
Pourcentage	91,5	8,5	100

Tableau N°54b - Répartition des collectivités selon qu'ils consomment ou non Adémé

Position	Période d'abondance			Période de rarefaction			Moyenne		
	Oui	Non	Total	Oui	Non	Total	Oui	Non	Total
Collectivités									
Effectif	166	109	275	161	114	275	327	223	550
Pourcentage	60,4	39,6	100	58,5	41,5	100	59,5	40,5	100

Tableau N°55a - Répartition des ménages selon les formes de consommation d'Adémé

Formes de consommation	En coupe fine	Entier	Non déclaré	Total
Déclarations				
Effectif	562	335	62	959
Pourcentage	58,6	34,9	6,5	100

Tableau N° 55b - Répartition des collectivités selon les formes de consommation d'Adémé

Formes de consommation	En coupe fine	Entier	Non déclaré	Total
Déclarations				
Effectif	167	88	85	340
Pourcentage	49,1	25,9	25,0	100

Tableau N° 56a - Répartition des ménages selon qu'ils acceptent ou non la consommation d'Adémé précuit mis en boîte

Position	Oui	Non	Total
Ménages			
Effectif	294	409	703
Pourcentage	41,8	58,2	100

Tableau N° 56b - Répartition des collectivités selon qu'elles acceptent ou non la consommation d'Adémé précuit mis en boîte

Position	Oui	Non	Total
Collectivité			
Effectif	125	150	275
Pourcentage	45,5	54,5	100

ANNEXE II/1 : COEFFICIENTS DE TRANSFORMATION

* Coefficients de transformation produit fini/produit brut (1)

- . Gboma → {
 - 69 % produits finis (65 % gboma haché
73 % gboma entier)
 - 20 % déchets solides (tiges, feuilles abîmées)
 - 11 % déchets solubles.
- . Piment : 100 %
- . Pâte d'arachide : 80 %.
- . Noix de palme → {
 - 50 % moambe
 - 35 % palmistes en coques
 - 10 % déchets solides (fibres)
 - 5 % déchets solubles
- . Coulis de tomate : 69 %
- . Gombo précuit : 80 %
- . Purée d'oignon : 80 %
- . Adémè précuit : 80 %.

* Valeurs des teneurs des régimes en noix de palme selon les variétés de palmiers (2)

Variété "DURA" (Palmier naturel)

60 %

Régime → Fruits (noix)

100 kg → 60 kg

Variété "TENERA" (Palmier sélectionné)

56 %

Régime → Fruits (noix)

100 kg → 56 kg.

(1) Hypothèses à confirmer après essais

(2) Source : Etude de factibilité : Complexe Huilerie; Margarinerie et Savonnerie, SOTED, 1982 P.61

MINISTRE DE LA SANTE PUBLIQUE
ET DES AFFAIRES SOCIALES

REPUBLIQUE TOGOLAISE
Union-Paix-Solidarité

INSTITUT NATIONAL D'HYGIENE

DEPARTEMENT D'HYDROLOGIE

ANALYSE MICROBIOLOGIQUE

N° de référence 528 à 570 / 87

Origine S O T E D (Lido)

Date et heure de prélèvement 10/11/87 à 8H00 par I.E.R.

Conditions de conservation et de transport Bonnes

Date et heure du début d'analyse 10/11/87 à 9H00

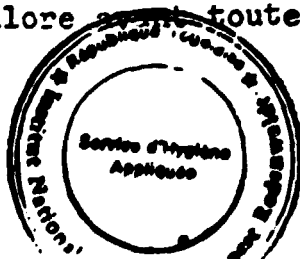
Echantillons :

- N° 1 Robinet de la cour
- N° 2 Citerne
- N° 3 Robinet des toilettes
- N° 4

	Milieux de culture	N° 1	N° 2	N° 3	N° 4
Germes totaux par ml					
- 24 H à 37°	Nutrient agar +T.T.C.	CC	100	01	
- 48 H à 28°	" " "	CC	1550	50	
- 72 H à 20°					
Indices de souillure fécale					
- Coliformes totaux/100ml	Bouillon lactosé+Endo	-	+	-	
- Coliformes fécaux/100ml	Test de Mackenzie	-	+	-	
- Identification : E.coli	Galerie biochimique	-	E.coli	-	
- Streptocoques fécaux	Rothe+Gélose D-Coccosel	-	-	-	
- Cl.sulfito-réducteurs					
Autres recherches					

CONCLUSION La présence d'Echérichia coli dans l'eau de la citerne nécessite une désinfection au chlore avant toute consommation.

LE CHEF DU DEPARTEMENT



[Signature]
Esi E. NIMON
Pharmacien Hydrologue

CARACTÉRISTIQUES CHIMIQUES

T.A. °F
 T.A.C. °F
 Dureté totale °F
 CO₂ libre mg/l
 CO₂ contre marbre mg/l
 Oxygène dissous mg/l
 O₂ cédé par KMnO₄ mg/l
 Ion ammonium mg/l
 Ion nitrite mg/l
 Ion nitrate mg/l
 Chlorures mg/l
 Sulfates mg/l
 Phosphates mg/l
 Silicates mg/l
 Calcium mg/l
 Magnésium mg/l
 Sodium mg/l
 Potassium mg/l
 Manganèse mg/l
 Fer mg/l
 Autres déterminations

Alcalimétrie	0,0	0,0				
"	14,0	14,0				
Complexométrie	20,2	27,4				
Milieu alcalin	1,95	1,95				
Nessler	0,0	0,0				
Zambelli	0,0	0,13				
Colicylate de Sodium	13,57	15,71				
Mohr	40,0	177,5				
Néphélométrie	28,65	27,27				
Complexométrie (E.D.T.A.)		64,0				
"		17,5				

CONCLUSION Pas de remarques particulières sur le plan physico - chimique.



LE CHEF DU DÉPARTEMENT

[Handwritten signature]

Esi E. NIMON
 Pharmacien Hydrologue

INSTITUT NATIONAL D'HYGIENE

DEPARTMENT D'HYDROLOGIE

RAPPORT D'ANALYSE CHIMIQUE DE L'EAU

N° de référence 218 et 219 / 87
 Origine S O T E D (LUDO)
 Date et heure de prélèvement 10/11/87 à 8H00
 Date et heure d'arrivée au laboratoire 10/11/87 à 8H00
 Date du début d'analyse 10/11/87

Echantillons : N° 1 Robinet de la cour

N° 2 Citerne

N° 3 _____

N° 4 _____

N° 5 _____

N° 6 _____

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES ET PHYSIQUES

Aspect	Méthodes	N° 1	N° 2	N° 3	N° 4	N° 5	N° 6
Couleur	Visuelle	Normal	Normal				
Odeur	"	Claire	Claire				
Saveur	Odorat	Néant	Néant				
Température °C							
pH sur le terrain							
pH au laboratoire							
Résistivité ohm/cm	pHmètre	6,6	8,0				
Turbidité unité NTU	Conductimètre	1250	1250				
	Turbidimètre	0,3	0,5				

CONTROLE DE LA STERILISATION

Chlore libre total mg/l							
Chlore résiduel total							

ANNEXE II/3 : PROCESSUS DE FABRICATION

* LIGNE DE FABRICATION GBOMA ENTIER ET HACHE

N	OPERATIONS	METHODES	FONCTIONS	EQUIPEMENTS	OBSERVATIONS
1	Triage	Manuelle	Eliminer les déchets (feuilles abimées, matières étrangères)	. Tapis de triage : convoyeur à bande PVC ou caoutchouc, Longueur 4 m, Largeur 800 mm	
2	Parage	Manuelle	Eliminer les parties indésirables (tiges trop grosses) - Séparation des bouquets	Idem qu'en 1	
3	Prélavage	Jets d'eau	Eliminer les impuretés (sables, graviers, terre)	Convoyeur-élevateur : convoyeur à bande grillagée, équipé de rampes de jets d'eau (inclinaison 30°)	
4	Lavage	Bains successifs avec brassage manuel	Eliminer les impuretés lourdes (cailloux, sables, terre)	2 cuves de lavage en cascade : cuve en tôle Long. 3 m, Larg. 600 mm, Haut. 800 mm avec fond en tôle perforée, vidange à grande section	
	Lavage	Manuelle	Décharger manuellement le produit dans des paniers pour manutention jusqu'au blanchiment	3 à 4 x paniers mobiles : panier grillage ou tôle perforée, contenance 250 L environ (ex. Ø = 800 mm) h = 600 mm	

LIGNE DE FABRICATION GBOMA ENTIER ET HACHE

(SUITE)

5	Blanchiment	Bain en eau à ébullition pendant 5 à 10 mm Décharge dans un panier d'égouttage (perte de l'eau de cuisson)	Détruire les enzymes pouvant provoquer des détériorations Attendrir le produit Réduire le volume du produit	1 à 2 bassines basculantes à double fond (chauffage vapeur) Construction en acier inox ; capacité 300 L	
6	Egouttage	Méthode statique en paniers d'égouttage avec éventuellement pressage manuel (durée 10 mm environ)	Eliminer l'eau de blanchiment	2 à 3 x paniers perforés : Construction acier inox Contenance 150 L (exemple Ø 600 mm, h = 600 mm)	

a) LIGNE SPECIFIQUE DU GBOMA ENTIER

N	OPERATIONS	METHODES	FONCTIONS	EQUIPEMENTS	OBSERVATIONS
7 E	Remplissage	.Après égouttage, transvasement sur table manuelle d'emboitage .Pesée de dose par boîte .Remplissage manuel	Remplir la boîte du produit	Table de travail Longueur 2 m Largeur 1 m Balance à cadran ou Roberval	
8 E	Jutage	Remplissage manuel	Finir le remplissage de la boîte avec de l'eau bouillante salée		
9	Sertissage	Automatique	Poser le couvercle et fermer la boîte de manière étanche	Sertisseuse	Opération et matériel communs à toutes les fabrications
10	Lavage (facultatif)	Bain d'eau chaude	Eliminer les particules adhérent aux boîtes	Cuve de lavage	"
11	Stérilisation	A la vapeur	Détruire les enzymes, micro-organismes et les toxines pour garantir une stabilisation biologique au produit	2 autoclaves	"

a) LIGNE SPECIFIQUE DU GBOMA ENTIER

(SUITE)

12	Prérefroidissement Rinçage	Bain d'eau froide	Prérefroidir et rincer les boîtes stérilisées	Cuve de refroidissement	"
13	Refroidissement	Douche d'eau froide	Refroidir les boîtes	Convoyeur avec jets d'eau	"
14	Etiquetage	Automatique	Coller les étiquettes sur les boîtes et marquer les dates de fabrication et de péremption du produit	Etiqueteuse	"

b) LIGNE GBOMA HACHE

N°	OPERATIONS	METHODES	FONCTIONS	EQUIPEMENTS	OBSERVATIONS
7 H	Coupe-hachage	Coupe-hachage mécanique Chargement continu du hachoir ou discontinu du cutter	Réduire le Gboma en menus morceaux	Hachoir à vis, grille et couteau ou cutter : cuve et couteau à grande vitesse	Opération équipement spécifique pour Gboma haché
8 H	Assaisonnement - Mélange	.Addition de sel et éventuellement d'épices . Brassage manuel	Donner un goût à l'ensemble		
9 H	Remplissage	Dose volumétrique boite par boite	Remplir les boîtes du produit assaisonné	Doseuse volumétrique ou pompe et vanne distributrice	
10	Sertissage	Automatique	Poser le couvercle sur la boîte remplie et la fermer	Sertisseuse	
11	lavage	Bain d'eau douce	Eliminer les particules adhérant aux boîtes	Cuve de lavage	

b) LIGNE GBOMA HACHE
(SUITE)

12	Stérilisation	A la vapeur	Détruire les enzymes, les micro-organismes et les toxines pour garantir une stabilisation biologique au produit	2 Autoclaves	Matériel commun aux différentes fabrications
13	Prérefroidissement-Rinçage	Bain d'eau douce	Prérefroidir et rincer les boîtes		
14	Refroidissement	Par douche d'eau froide	Refroidir les boîtes	Convoyeur avec jets d'eau	"
15	Etiquetage	Automatique	Coller les étiquettes sur les boîtes	Etiqueteuse	"

* LIGNE DE FABRICATION MOAMBE (JUS DE NOIX DE PALME "SAUCE GRAINE")

N°	Opérations	Méthodes	Fonctions	Equipements	Observations
1	Réception	Opération manuelle, pesée par bascule	Recevoir, trier, peser les régimes, mettre en attente les régimes non murs	Bascule	
2	Egrappage	Mécanique	Séparer les fruits (noix) du régime	Egrappeuse	
3	Tri-inspection	Manuel	Eliminer manuellement les fruits défectueux	Tapis de triage	
4	Lavage	Aspersion double bain en cuve d'eau	Eliminer les matières étrangères sur les fruits (sables, terre..)	Convoyeur avec douches	
5	Cuisson des noix	Mise en paniers des noix entières et cuisson à la vapeur en autoclave. Durée de cuisson 50 mn environ Température 120°C.	Stériliser les noix en vue de tuer les enzymes susceptibles de provoquer l'oxydation des matières grasses	1 à 2 autoclaves en acier inox, capacité 2 x 350 l ou 1 x 600 l	

LIGNE DE FABRICATION MOAMBE (Jus de noix de palme "sauce graine")

(SUITE)

6	Extraction	Par trituration et pressage ou centrifugation et par addition d'eau tiède	Extraire le jus (émulsion d'huile et d'eau) de la pulpe des noix	<ul style="list-style-type: none"> . Trituration par broyeur ou malaxeur . Extraction proprement dite par passoire continue centrifuge 	Equipements à confirmer après essais
7	Filtration	Mécanique	Éliminer les impuretés du jus	Tamis ordinaire en fil d'acier inox ou nylon	
8	Cuisson (jus)	Cuisson avec assaisonnement (épices) jusqu'à concentration voulue (environ 30 à 40 mn) Contrôle de l'extrait sec au réfractomètre	Assaisonner et concentrer le jus	Bassine inox capacité 158 l, à double fond vapeur + agitateur Réfractomètre portatif	
9	Remplissage	Remplissage "à niveau maximum ou remplissage par dose volumétrique	Remplir les boîtes de jus	Pompe inox-cuve en charge et robinet ou Doseuse volumétrique automatique monocylindre	
10	Sertissage	Pose de couvercle Ferméture étanche par sertissage, boîte fixe	Fermer les boîtes remplies	Sertisseur boîte fixe	
11	Lavage	A l'eau chaude + lessive	Éliminer les traces de jus gras sur l'extérieur de la boîte	Cuve de lavage	

LIGNE DE FABRICATIONMOAMBE (Jus de noix de palme "sauce graine")
(Suite)

12	Stérilisation	A la vapeur	Détruire les enzymes, micro-organismes et toxines pour garantir une stabilité biologique au produit	2 Autoclaves	
13	Rinçage	Bain d'eau chaude	Eliminer les débris éventuels qui seraient déposés sur les boîtes lors de la stérilisation	Cuve de rinçage	
14	Refroidissement	Par douche d'eau froide	Refroidir les boîtes	Convoyeur avec jets d'eau	
15	Etiquetage	Automatique	Coller les étiquettes sur les boîtes et marquer les dates de fabrication et de péremption du produit	Etiqueteuse	

Annexe II/4 : Investissements des matériels de production

L'estimation des fournitures de matériels correspondants à l'étude technique est établie sur la base de prix moyens des fournitures proposées par les fabricants français consultés. Des variations de l'ordre de + 15 % sont possibles en fonction du choix des machines et des fournisseurs.

L'état ci-après est établi en Francs Français prix fabricant ou revendeur, départ usine, non emballé.

En complément, sont indiqués les estimations de coût d'emballage, FOB et CAF Lomé, calculés sur des données indicatives des fournisseurs.

Liste chiffrée des matériels

(Prix départ usine, non emballé en Francs Français)

Poste chaufferie (fuel domestique).....	450 000 FF
. chaudière monobloc 1 000 kg/vapeur/heure	
. matériels annexes	
. cuve fuel	
Poste d'alimentation force motrice.....	250 000 FF
. transformateur 50 KVA	
. tableau et annexes	
Poste de réception matières premières.....	20 000 FF
. 1 bascule 1 000 kg	
Poste de nettoyage.....	150 000 FF
. 1 egrappeuse (stripper) 50 000 (estimation)	
. 1 tapis de tri 25 000	
. 1 convoyeur-prélaveur 35 000	
. 1 poste de lavage 40 000	
. (2 cuves + paniers de manutention)	
Poste de cuisson.....	180 000 FF
. 2 autoclass inox de 350 L 2 x 50 000	
. 1 bassine inox de 150 L fixe avec agitateur	35 000
. 1 bassine inox de 300 l (basculante)	45 000
Poste de préparation.....	130 000 FF
noix de palme	100 000
. 1 extracteur de jus (passoire centrifuge)	
. 1 cutter (gboma haché)	30 000
Poste de remplissage.....	30 000 FF
. 1 table avec balance	5 000
. 1 pompe avec tuyauterie et vanne	15 000
. 1 pompe avec bac réserve	10 000

Poste de sertissage.....		85 000 FF
. 1 sertisseuse à boîte fixe	80 000	
(avec 3 formats)		
. 1 marqueuse de fonds	5 000	
Poste de stérilisation.....		105 000 FF
. 1 monorail avec palan à main	12 000	
. 2 bacs lavage et rinçage 2 x	4 000	
. 2 autoclaves 200 l/1	2 x 35 000	
(avec équipement annexe et		
régulation)		
. 1 convoyeur à douche	15 000	
Equipement de conditionnement et stockage.....		45 000 FF
. 1 étiqueteuse	15 000	
. 1 poste d'encollage de cartons	10 000	
. 1 chariot de manutention	20 000	
Equipement de laboratoire.....		20 000 FF
<hr/>		
Total départ usine nom emballé		1 465 000 FF
Imprévus et divers (10 %)		150 000 FF

VARIANTES (Option alternatives)

Majorations

. postes de lavage avec laveur continu		
en remplacement de cuves.....	+ 150 000	FF
. hachoir, en remplacement de cutter.....	+ 10 à + 20 000	FF
. remplisseuse automatique en remplacement		
des 2 postes à pompe et commande manuelle.....	+ 200 000	FF

Minoration

. sertisseuse à boîte tournante		
(en remplacement de boîte fixe).....	- 50 000	FF

NOTA

Le coût des majorations pourrait être évident d'au moins 50 % par acquisition de matériels d'occasion dans la mesure du disponible sur le marché.

Estimation (Pour l'ensemble des fournitures ci-dessus)

Emballages	70 à 90 000	FF
F.O.B.	50 à 70 000	FF
CAF, Port Lomé.....	80 à 100 000	FF.

L'estimation globale budgétaire conduit à un montant total, rendu Lomé de 1 850 000 FF environ ou dans l'option maximum à 2 200 000 FF.

En conclusion, il est raisonnable de se baser sur une enveloppe budgétaire pour le matériel de 2 000 000 FF.

ANNEXE II/5 : CONSOMMATIONS HORAIRES INDICATIVES DES FLUIDES
(FABRICATION DES PRODUITS)

GBOMA (Pour capacité initiale = 120 à 150 4/4 par heure)

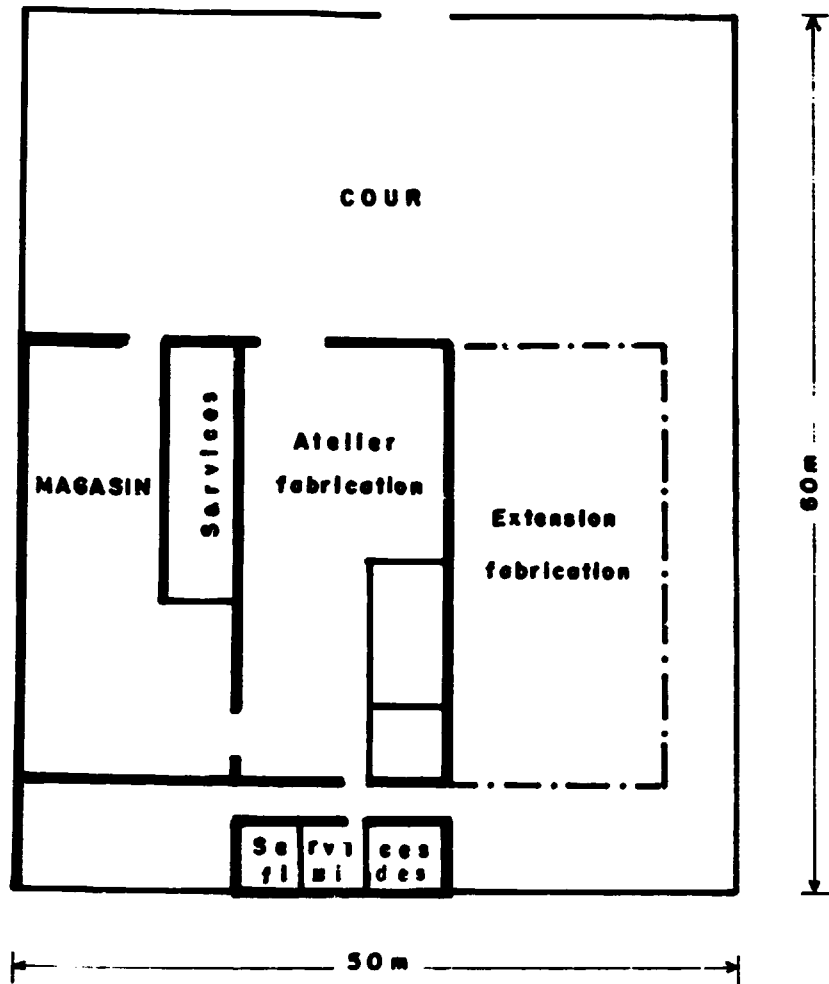
	<u>Eau (m3)</u>	<u>Vapeur (kgs)</u>	<u>Force (CV)</u>
Tri - inspection	1 à 1,5	-	3
Blanchement	0,3	120	-
Préparation	-	-	4 à 6
Remplissage	0,1	-	1
Sertissage	-	-	2
Lavage boîtes	0,1	-	-
Stérilisation	-	60 à 80	-
Refroidissement	1 à 1,2	-	-
	2,5 à 3,2	180 à 200	10 à 12 CV
Base actuelle	3 m3/h	200 kg/h	12
Base future (capacité triplée)	8 m3/h	500 kg/h	15 à 20 CV

MOAMBE (Pour capacité initiale 150 à 200 4/4 par heure)

Egrappage	-	-	8
Tri - Inspection	1 à 1,5	-	3
Cuisson (noix)	-	150	-
Préparation cuisson (jus)	-	-	15 à 15
Cuisson (jus)	-	50	-
Remplissage	-	-	2
Sertissage	-	-	2
Lavage boîtes	0,2	-	-
Stérilisation	-	100 à 120	-
Refroidissement	1 à 1,2	-	-
	2,4 à 4,7	300 à 320	25 à 30 CV
Base actuelle	4 m3/h	300 Kg/h	30 CV
Base future	10 m3/h	700 Kg/h	30 à 40 CV

SCHEMA PLAN DE MASSE D'ENSEMBLE

Echelle: 1/500.



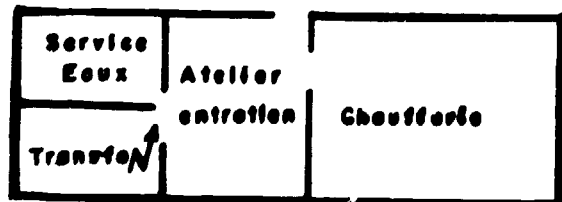
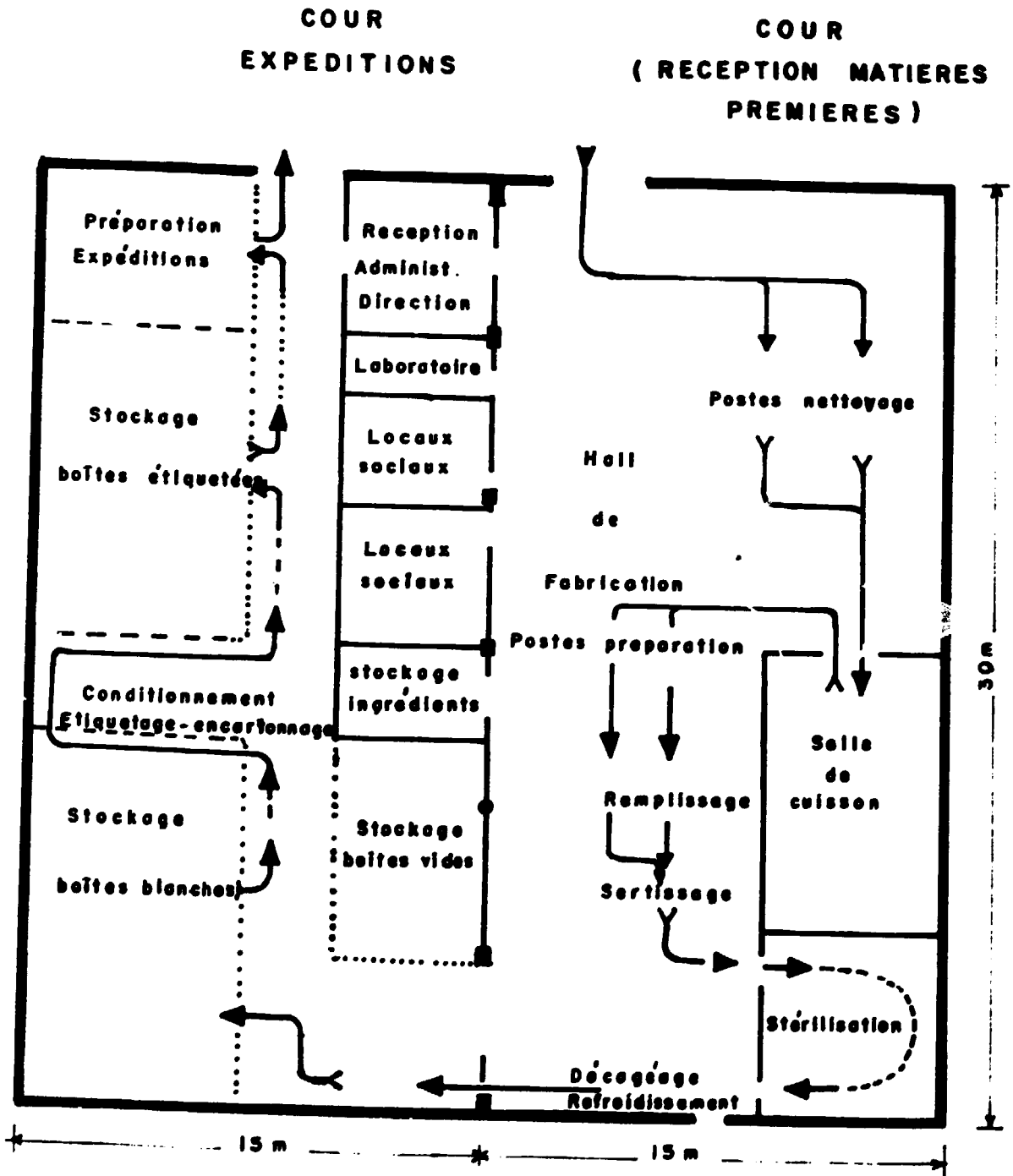
- Terrain 50 X 60 = 3000 m².

- Bâtiments

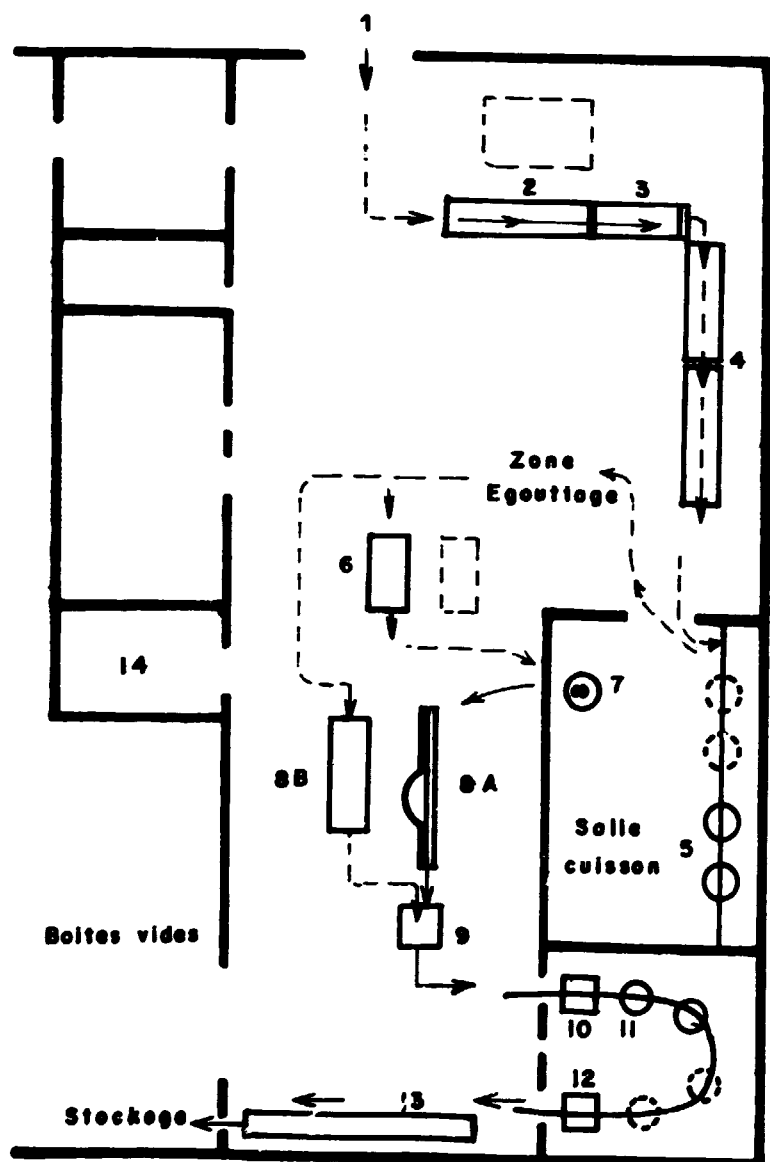
Fabrication	15 X 30 = 450	} 975 m.
Magasin	15 X 30 = 450	
Services		
Annexes	5 X 15 = 75	
Extension	15 X 30 = 450	

**SCHEMA: PLAN DE MASSE BATIMENT
AVEC CIRCUIT PRODUIT**

ECH: 1/200.



SCHEMA DE FABRICATION
GBOMA HACHE ET ENTIER



1_ Reception légumes.

2_ Tri-inspection (Tapis).

3_ Prelevage (Tapis éleveur à douches)

4_ Double lavage (2 levoirs en casserole)

5_ Blanchiment (2 bassins bas en temis).

6_ Coupe (hachoir ou cutter).

7_ Mélange (bassin rechauffage avec agitation.)

8A_ Remplissage (doseuse) Hoches..

8B_ Remplissage (Table + balances entiers)

9_ Sertissage (Sertisseuse).

10_ Lavage (bac eau chaude.)

11_ Sterilisation (2 autoclav.)

12_ Refroidissement (bac eau froide).

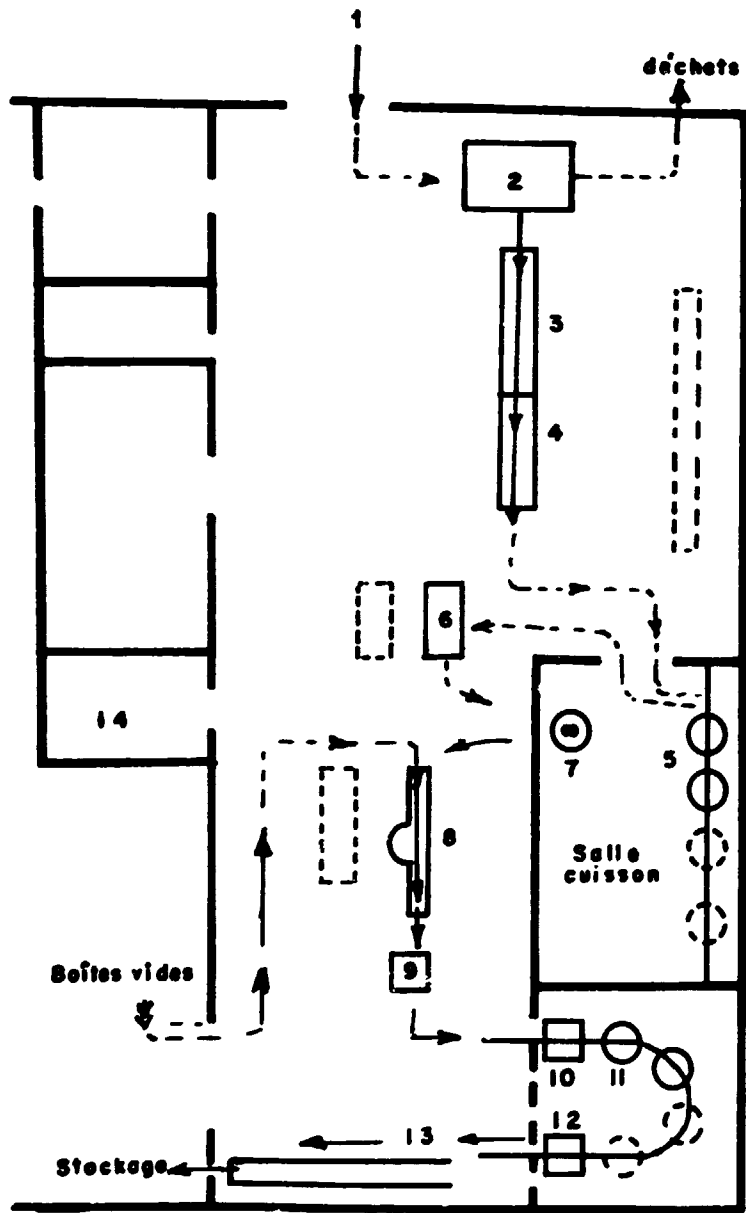
13_ Refroidissement (convoyeur à douches Séchage.)

14_ Etiquetage (Etiqueteuse).

NOTA : Les matériels soulignés —

sont communs aux 2 fabrications Membre et Gboma .

SCHEMA DE FABRICATION
SAUCE GRAINE MOAMBE



- 1- Reception régimes .
- 2- Egrappage (egreppouse).
- 3- Tri-inspection (tapis) .
- 4- Lavage (tapis elevateur à
douches)
- 5- Cuisson des noix (autoclaves inox)
- 6- Extraction du jus triturateur.
passoire.
centrifuge.
- 7- Cuisson (concentration) (bassine,
avec agitateur).
- 8- Remplissage (descuse ou juteuse).
- 9- Sertissage (Sertisseuse) .
- 10- Lavage (bac eau chaude) .
- 11- Stérilisation (2 autoclaves).
- 12- Refroidissement (bac eau froide)
- 13- Refroidissement (^{conveyor}
à douches) ,
séchage .
- 14- Etiquetage (Etiqueteuse) .

NOTA - Les matériels soulignés -
sont communs aux 2 fabrications
Ebome et Moambe ,

Annexe III : Données sur l'évaluation financière et économique du projet

Annexe III-1

Tableau n° 57

REPARTITION DES COÛTS D'INVESTISSEMENT
EN DEVICES ET EN MONNAIE LOCALE

Rubriques	Devises		Monnaie locale	
	%	Montant	%	Montant
Terrain	-	-	100	7 500 000
Préparation et aménagement	-	-	100	3 800 000
Travaux de raccordement services publics	40	1 400 000	60	2 100 000
Bâtiments	20	8 800 000	80	35 200 000
Equipements de production	100	97 125 000	-	-
Matériel de transport	90	14 490 000	10	1 610 000
Matériel et mobilier de bureau	40	3 200 000	60	4 800 000
Pièces détachées	100	17 700 000	-	-
Dépenses de premier établissement	14	7 528 038	86	46 243 662
Coûts de production	20	28 687 400	80	114 749 262
TOTAL		178 930 438		216 003 262

ANNEXE III-2

TABLEAU N° 58 - TABLEAU DES AMORTISSEMENTS

Durée de vie	Rubriques	Montant	Taux %	Années		Valeur résiduelle
				1 à 5	6 à 15	
25 ans	Terrain	7 500 000	4	300 000	300 000	3 000 000
25 "	Aménagement du site	3 800 000	4	152 000	152 000	1 520 000
25 "	Installation de services publics	3 500 000	4	140 000	140 000	700 000
25 "	Bâtiments	44 000 000	5	2 200 000	2 200 000	11 000 000
15 "	Equipement de chaufferie	27 063 000	6,67	1 805 102	1 805 102	-
15 "	Equipement de production force motrice	15 035 000	6,67	1 002 835	1 002 835	-
15 "	Equipement de réception des matières premières	1 203 000	6,67	80 240	80 240	-
15 "	Equipement de nettoyage	9 021 000	6,67	601 701	601 701	-
15 "	Equipement de cuisson	10 825 000	6,67	722 028	722 028	-
15 "	Equipement de réparation	7 818 000	6,67	521 461	521 461	-
10 "	Equipement de remplissage	1 803 000	10	180 300	180 300	901 500
10 "	Equipement de sertissage	5 112 000	10	511 200	511 200	2 556 000
10 "	Equipement de stérilisation	6 315 000	10	631 500	631 500	3 157 000
10 "	Imprévus physiques et divers	9 021 000	10	902 100	902 100	-
5 "	Equipement de conditionnement et de stockage	2 706 000	20	541 200	541 200	-
5 "	Equipement de laboratoire	1 203 000	20	240 600	240 600	-
5 "	Matériel de transport	16 100 000	20	3 220 000	3 220 000	-
5 "	Matériel de bureau	4 500 000	20	900 000	900 000	-
5 "	Mobiliers de bureau	3 500 000	20	700 000	700 000	-
5 "	Pièces détachées	17 700 000	20	3 540 000	3 540 000	-
5 "	Dépenses de 1er établis.	42 242 000	20	8 448 400	3 540 000	8 850 000
TOTAL		239 967 000		27 340 670	18 892 267	31 685 000

ANNEXE III-3FONCTIONNEMENT DU CAMION

- . Base 25 000 km/an
- . Durée de vie : 5 ans
- . Prix d'achat TTC : 16 100 000 F CFA
- . Prix du carburant : 205 F/l
- . Carburant : $22 \text{ l}/100 \quad 0,22 \times 25\ 000 \times 205 = 1\ 127\ 500 \text{ F}$
- . Lubrifiant : 7 % du coût du carburant $1\ 127\ 500 \times 0,07 = 78\ 925 \text{ F}$
- . Entretien (20 % du prix du véhicule sur la durée de vie)
 $16\ 100\ 000 \times 20\ \% \times 1/5 = 644\ 000 \text{ F}$
- . Assurance responsabilité civile = 475 000 F.

* Evacuation effluents

- . Capacité totale à évacuer : 8 000 m³/an ;
- . Coûts = 10 000 F CFA pour 10 m³ ;
- . Entretien, maçonnerie : 3 500 F CFA ;
- . Nombre d'évacuation par mois : 4
- . Coût total : $\frac{8\ 000 \text{ m}^3/\text{an} \times 10\ 000}{10} + (3\ 500 \times 4 \times 8) = \underline{8\ 112\ 000 \text{ F CFA}}$

* Coûts des utilités

- . Base : 8 mois de production ; 8 heures/jour ; soit au total 150 jours par an (réf. étude technique)

- Besoin en eau

- . 10 m³ par heure de production
- . Soit au total : $10 \text{ m}^3 \times 8 \times 150 \text{ j} = 12\ 000 \text{ m}^3 \text{ par an}$
- . Coût au m³ : 215 F/m³
- . Coût total : $215 \text{ F} \times 12\ 000 = \underline{2\ 580\ 000 \text{ F CFA par an.}}$

- Besoin en fuel

- . 70 tonnes par an en année de croisière (cf étude technique)
- . Coût unitaire : 172 500 F CFA la tonne
- . Coût total : $172\ 500\ \text{F} \times 70 = \underline{12\ 092\ 500\ \text{F CFA}}$.

- Energie électrique

- . 30 à 40 cv/h (cf étude technique)
- . Base d'estimation : 40 cv/h en année de croisière
- . 1 cv : 0,735 kwh par jour : $40\ \text{cv/h} \times 8 = 320\ \text{cv/jour}$
- . Consommation/an = $40\ \text{cv/h} \times 8\ \text{h/j} \times 0,735\ \text{kwh} \times 150\ \text{j/an} = 35\ 280\ \text{kwh}$
- . Coût = $58\ \text{F/kwh} \times 35\ 280 = 046\ 240\ \text{F}$ arrondi à 2 050 000 F
(dont redevances annuelles pour entretien compteur : 41 400 F CFA
et entretien branchement 13 800 F CFA).

ANNEXE III-4

TABLEAU N° 59 - BALANCE DES DEVISES

Années	1	2	3	4	5	6	7	8	9
1. <u>COUTS EN DEVISES</u>									
- Investissements et renouvellements	100 243 038	50 000 000	-	-	-	-	39 299 000	-	-
- Dépenses d'exploitation	-	-	12 909 330	17 212 440	22 949 920	25 818 660	28 687 400	28 687 400	28 687 400
TOTAL	100 243 038	50 000 000	12 909 330	17 212 440	22 949 920	25 818 660	67 986 400	28 687 400	28 687 400
2. <u>GAINS EN DEVISES</u>									
Recettes (20 %)	-	-	18 882 090	25 176 120	33 568 160	37 764 180	41 960 200	41 960 200	41 960 200
Balance nette de devises	(100243038)	(50000 000)	5 972 760	7 963 680	10 618 240	11 945 520	(26024200)	13 272 800	13 272 800

Rubriques	Années							
	10	11	12	13	14	15	16	17
1. <u>COUTS EN DEVISES</u>								
- Investissements et renouvellements	-	-	52 529 000					
- Dépenses d'exploitation	28 687 400							28 687 400
TOTAL	28 687 400	28 687 400	81 687 000	28 687 000				28 687 400
2. <u>GAINS EN DEVISES</u>								
Recettes (20 %)	41 960 200							41 960 200
Balance nette de devises	13 272 800	13 272 800	(39256 200)	13 272 800	13 272 800	18 272 800	13 272 800	13 272 800

ANNEXE III-5

TABLEAU N° 60 - COUTS DES EQUIPEMENTS

EQUIPEMENTS	Coût usine en devise (FF)	Coût usine en F CFA	Réparti- tion coût emballages maritime, frêt et assurance en F CFA*	Coût CAF ou F CFA	Coût TTC 1,05 F CAF
. Equipement de chaufferie (chaudière monobloc)	450 000	22 500 000	3 274 000	25 774 000	27 063 000
. Equipement d'alimentation forcemo- tice (transformateur)	250 000	12 500 000	1 819 000	14 319 000	15 035 000
. Bascule	20 000	1 000 000	146 000	1 146 000	1 203 000
. Equipement de nettoyage	150 000	7 500 000	1 091 000	8 591 000	9 021 000
. Equipements de cuisson	180 000	9 000 000	1 310 000	10 310 000	10 825 000
. Equipements de préparation	130 000	6 500 000	946 000	7 446 000	7 818 000
. Equipements de remplissage	30 000	1 500 000	218 000	1 718 000	1 803 000
. Equipements de sertissage	85 000	4 250 000	618 000	4 868 000	5 112 000
. Equipements de stérilisation	105 000	5 250 000	764 000	6 014 000	6 315 000
. Equipements de conditionnement et de stockage	45 000	2 250 000	327 000	2 577 000	2 706 000
. Equipements de laboratoire	20 000	1 000 000	146 000	1 146 000	1 203 000
. Imprévus physiques	150 000	7 500 000	1 091 000	8 591 000	9 021 000
TOTAL	1 615 000	80 750 000	11 750 000	92 500 000	97 125 000

* Coefficient de répartition du coût des emballages maritimes, FOB et CAF port de Lomé.

Total coût emballages maritime, FOB et CAF : $\frac{11\ 750\ 000}{80\ 750\ 000} = 0,14551\ 083\ 591$

Coût total départ usine.

ESTIMATION DES COUTS DE MAIN-D'OEUVRE

* Personnel Administratif

- Président Directeur Général (P.M.) *	
- Directeur Général	: 200 000 F CFA/mois
- Secrétaire-Dactylographe	: 35 000 F CFA/mois
- Chef Comptable	: 115 000 F CFA/mois
- Aide-Comptable	: 35 000 F CFA/mois
- Caissier	: 30 000 F CFA/mois
- Responsable Commercial	: 115 000 F CFA/mois
- Chauffeur Livreur	: 35 000 F CFA/mois

* Personnel de Production

- Chef de Fabrication	: 75 000 F CFA/mois
- 2 Mécaniciens	: 35 000 F CFA/mois
- 1 Autoclaviste	: 40 000 F CFA/mois
- 1 Laborantin	: 50 000 F CFA/mois
- 1 Réceptionnaire	: 20 000 F CFA/mois
- 2 Ouvriers Qualifiés	: 45 000 F CFA/mois/ouvrier
- 10 Ouvriers Non Qualifiés	: 20 000 F CFA/mois/personne
- Magasinier	: 25 000 F CFA/mois.

* P.M. : Pour Mémoire.

SAUCES LOCALES
21-07-1995
DONNEES FINANCIERES

2 années de construction, 15 années de production

taux de conversion:

monnaie étranger 1 = 1.0000 monnaie comptable
monnaie local 1 = 1.0000 monnaie comptable

monnaie comptable: 1000FCFA

Investissement initial total en cours du construction

actifs fixes:	239967.00	47.850 % étranger
actif courant:	0.00	0.000 % étranger
actif total:	239967.00	47.850 % étranger

Source de financement en cours de construction

Actions, subv. :	58023.00	0.000 % étranger
prêts(étranger):	0.00	
prêts(national):	164710.00	
prêts (total):	252733.00	0.000 % étranger

Cashflow, production

Année:	1	2	3
coûts, fabrication:	79534.45	97180.60	120305.50
amortissement :	27340.67	27340.67	27340.67
intérêts :	16471.00	14412.13	12353.25
coûts, production :	123646.10	135933.40	160002.70
% étrangere	29.13 %	31.56 %	34.53 %
ventes :	94410.45	125550.60	167540.50
bénéfice brut :	-29235.66	-13052.79	7535.08
bénéfice net :	-29235.66	-13052.79	4624.47
solde de trésorerie :	-30181.11	-7683.16	9533.33
cashflow net :	6575.64	27317.71	42475.34

valeur actualise nette : 10.00 % = 29245.09
taux de rentabilité sur l'investissement total: 11.79 %
rentabilité sur le capital (bénéfice net) : 9.21 %
capital : flux net de tresorerie : 9.57 %

Pièces fournies per COMFAR

Investissement initial total	Cashflow
Investissement en cours de production	Bilan prévisionnel
Coûts totaux de production	Etat de recettes nettes
Fonds de roulement nécessaire	Source de financement

Investissement initial total en 1000FCFA

Année	1959	1990
Coût des investissements fixes		
Terrain, préparation et aménagement	14500.00	0.00
Bâtiments et travaux de génie civil	44000.00	0.00
Installations auxiliaires, services	0.00	0.00
Immobilisations incorporées	45709.00	0.00
Installations, machines, équipement	93216.00	0.00
	-----	-----
Coût total des investissements fixes	197725.00	0.00
Dépenses de premier établissement .	25771.00	16471.00
Fonds de roulement	0.00	0.00
	-----	-----
Total des coûts d'investissement . .	223496.00	16471.00
Mont en devises, \$	51.35	0.00

SAUCES LOCALES --- 21-07-1955

----- COMPAR 2.0 - SOTED - Lomé TOGO -----

Investissement en cours de production en 1000FCFA

Année	1991	1992	1993
Coût des investissements fixes			
.Terrain, préparation et aménagement . .	0.00	0.00	0.00
.Bâtiments et travaux de génie civil . .	0.00	0.00	0.00
.Installations auxiliaires et services .	0.00	0.00	0.00
.Immobilisations incorporées	0.00	0.00	0.00
.Installations, machines et équipement .	0.00	0.00	0.00
Coût total des investissements fixes . .	0.00	0.00	0.00
Dépenses de premier établissement	0.00	0.00	0.00
Fonds de roulement	7697.36	1382.29	1843.05
Total des coûts d'investissement courants	7697.36	1382.29	1843.05
Dont en devises, %	0.00	0.00	0.00

----- SAUCES LOCALES --- 21-07-1965 -----

----- COMPAR 2.0 - SOTED - Lomé TOGO -----

Investissement en cours de production en 1000FCFA

Année	1994	1995	1996-99
Coût des investissements fixes			
.Terrain, préparation et aménagement . .	0.00	0.00	0.00
.Bâtiments et travaux de génie civil . .	0.00	0.00	0.00
.Installations auxiliaires et services .	0.00	0.00	0.00
.Immobilisations incorporées	0.00	45709.00	0.00
.Installations, machines et équipement .	0.00	0.00	0.00
Coût total des investissements fixes . .	0.00	45709.00	0.00
Dépenses de premier établissement	0.00	0.00	0.00
Fonds de roulement	921.53	921.52	0.00
Total des coûts d'investissement courants	921.53	46630.52	0.00
Dont en devises, %	0.00	46.34	0.00

----- SAUCES LOCALES --- 21-07-1989 -----

Investissement en cours de production en 1000FCFA

Année	2000
Coût des investissements fixes	
.Terrain, préparation et aménagement . .	0.00
.Bâtiments et travaux de génie civil . .	0.00
.Installations auxiliaires et services . .	0.00
.Immobilisations incorporées	45709.00
.Installations, machines et équipement . .	22251.00

(Coût total des investissements fixes . .	67960.00
Depenses de premier établissement	0.00
Fonds de roulement	0.00

Total des coûts d'investissement courants	67960.00
Dont en devises, %	64.54

Coûts totaux de production en 1000FCFA

Année	1991	1992	1993
% de capacité nominal (un seul produit)	0.00	0.00	0.00
Matières premières I	30720.60	40960.50	54614.40
Autres matières premières	3775.65	5035.20	6717.60
Services	7524.90	10033.20	13377.60
Energie	2934.90	3913.20	5217.60
Main-d'œuvre directe	3429.00	4572.00	6096.00
Entretien et réparations	6990.00	6990.00	6990.00
Pièces détachées	0.00	0.00	0.00
Frais généraux de fabrication	5331.40	6545.20	5170.60
Coûts de fabrication	60709.45	75055.60	101153.50
Frais généraux d'administration	7405.00	7405.00	7405.00
Frais indirects, ventes et distribution	11720.00	11720.00	11720.00
Frais directs, ventes et distribution	0.00	0.00	0.00
Amortissement	27340.67	27340.67	27340.67
Frais financiers	16471.00	14412.13	12353.25
Total des coûts de production	123646.10	135933.40	160002.70
Coût unitaire (un seul produit)	0.00	0.00	0.00
dont en devises, %	29.13	31.56	34.53
dont en pourcentage variable	42.09	49.94	57.52
Main-d'œuvre totale	9249.00	10392.00	11916.00

Coûts totaux de production en 1000FCFA

Année	1994	1995	1996
% de capacité nominal (un seul produit).	0.00	0.00	0.00
Matières premières 1	61441.20	65265.00	65265.00
Autres matières premières	7557.30	5397.00	5397.00
Services	15049.50	16722.00	16722.00
Energie	5569.50	6522.00	6522.00
Main-d'œuvre directe	6655.00	7620.00	7620.00
Entretien et réparations	6990.00	6990.00	6990.00
Pieces détachées	0.00	0.00	0.00
Frais généraux de fabrication	5951.60	9793.00	9793.00
Coûts de fabrication	112747.90	124312.00	124312.00
Frais généraux d'administration	7405.00	7405.00	7405.00
Frais indirects, ventes et distribution.	11720.00	11720.00	11720.00
Frais directs, ventes et distribution. .	0.00	0.00	0.00
Amortissement	27340.67	27340.66	19592.27
Frais financiers	10294.36	5235.50	6176.63
Total des coûts de production	169505.00	179013.20	165505.90
Coût unitaire (un seul produit)	0.00	0.00	0.00
dont en devises, %	35.54	37.01	39.32
dont en pourcentage variable	61.40	64.60	65.63
Main-d'œuvre totale	12675.00	13440.00	13440.00

Coûts totaux de production en 1000FCFA

Année	1997	1995	1999-2004
% de capacité nominal (un seul produit).	0.00	0.00	0.00
Matières premières 1	65265.00	65265.00	65265.00
Autres matières premières	5397.00	5397.00	5397.00
Services	16722.00	16722.00	16722.00
Energie	6522.00	6522.00	6522.00
Main-d'oeuvre directe	7620.00	7620.00	7620.00
Entretien et réparations	6990.00	6990.00	6990.00
Pieces détachées	0.00	0.00	0.00
Frais généraux de fabrication	9793.00	9793.00	9793.00
	-----	-----	-----
Coûts de fabrication	124312.00	124312.00	124312.00
Frais généraux d'administration	7405.00	7405.00	7405.00
Frais indirects, ventes et distribution.	11720.00	11720.00	11720.00
Frais directs, ventes et distribution. . .	0.00	0.00	0.00
Amortissement	15592.27	15592.27	15592.27
Frais financiers	4117.75	2055.65	0.00
	-----	-----	-----
Total des coûts de production	166447.00	164355.10	162329.30
	=====	=====	=====
Coût unitaire (un seul produit)	0.00	0.00	0.00
dont en devises. %	39.50	40.30	40.51
dont en pourcentage variable	69.45	70.35	71.24
Main-d'oeuvre totale	13440.00	13440.00	13440.00

Coûts totaux de production en 1000FCFA

Année	2005
% de capacité nominal (un seul produit).	0.00
Matières premières 1	65265.00
Autres matières premières	2397.00
Services	16722.00
Energie	6522.00
Main-d'oeuvre directe	7620.00
Entretien et réparations	6990.00
Pièces détachées	0.00
Frais généraux de fabrication	9793.00

Coûts de fabrication	124312.00
Frais généraux d'administration	7405.00
Frais indirects, ventes et distribution.	11720.00
Frais directs, ventes et distribution. .	0.00
Amortissement	15556.76
Frais financiers	0.00

Total des coûts de production	162293.50
	=====
Coût unitaire (un seul produit)	0.00
dont en devises, %	40.50
dont en pourcentage variable	71.25
Main-d'oeuvre totale	13440.00

Fonds de roulement nécessaire en 1000FCFA

Année			1991	1992	1993
Couverture	nmjc	cca			
Actif circulant					
Comptes débiteurs	30	12.0	4591.50	5349.55	6361.07
Stock et matériel	64	5.6	3067.76	4090.35	5453.50
Energie	60	6.0	459.15	652.20	869.60
Pièces de rechange	0	---	0.00	0.00	0.00
Travaux en cours	0	---	0.00	0.00	0.00
Produits finis	30	12.0	3614.53	4373.22	5384.40
Encaisse	30	12.0	1929.62	2126.27	2356.47
Actif circulant total			13692.55	16591.92	20457.33
Dettes à court terme	60	6.0	5995.49	7512.27	9534.63
Fonds de roulement net			7697.36	9079.65	10922.70
Accroissement, fonds roulement			7697.36	1352.29	1843.05
Fonds de roulement net, monnaie locale			7697.35	9079.65	10922.70
Fonds de roulement net, devises			0.00	0.00	0.00

Note. nmjc = nombre minimal de jours de couverture;

SAUCES LOCALES --- 21-07-1955

COMFAR 2.0 - SOTED - Lomé TOGO

Fonds de roulement nécessaire en 1000FCFA

Année			1994	1995	1996-2005
Couverture	nmjc	cca			
Actif circulant					
Comptes débiteurs	30	12.0	6566.64	7372.25	7372.25
Stock et matériel	64	5.6	6135.52	6517.25	6517.25
Energie	60	6.0	978.30	1057.00	1057.00
Pièces de rechange	0	---	0.00	0.00	0.00
Travaux en cours	0	---	0.00	0.00	0.00
Produits finis	30	12.0	5559.99	6395.55	6395.58
Encaisse	30	12.0	2519.57	2650.67	2650.67
Actif circulant total			22390.04	24322.75	24322.75
Dettes à court terme	60	6.0	10545.52	11557.00	11557.00
Fonds de roulement net			11544.23	12765.75	12765.75
Accroissement, fonds roulement			921.53	921.52	0.00
Fonds de roulement net, monnaie locale			11544.23	12765.75	12765.75
Fonds de roulement net, devises			0.00	0.00	0.00

Note. nmjc = nombre minimal de jours de couverture;

SAUCES LOCALES --- 21-07-1955

Source de financement, construction en 1000FCFA

Année	1959
Actions ordinaires.	56023.00
Actions privilégiées.	0.00
Subventions, dons	0.00
Prêt A, devises	0.00
Prêt B, devises	0.00
Prêt C, devises	0.00
Prêt A, monnaie locale.	164710.00
Prêt B, monnaie locale.	0.00
Prêt C, monnaie locale.	0.00

Total des prêts	164710.00
Bettes à court terme	0.00
Découvert bancaire	0.00

Total des fonds disponibles	252733.00

SAUCES LOCALES --- 21-07-1958

COMPAR 2.0 - SOTED - Lomé TOGO

Source de financement, production en 1000FCFA				
Année	1991	1992	1993	1994
Actions ordinaires.	0.00	0.00	0.00	0.00
Actions privilégiées.	0.00	0.00	0.00	0.00
Subventions, dons	0.00	0.00	0.00	0.00
Prêt A, devises	0.00	0.00	0.00	0.00
Prêt B, devises	0.00	0.00	0.00	0.00
Prêt C, devises	0.00	0.00	0.00	0.00
Prêt A, monnaie locale.	-20555.75	-20555.75	-20555.75	-20555.75
Prêt B, monnaie locale.	0.00	0.00	0.00	0.00
Prêt C, monnaie locale.	0.00	0.00	0.00	0.00
Total des prêts	-20555.75	-20555.75	-20555.75	-20555.75
Dettes à court terme	5995.49	1516.75	2022.37	1011.15
Découvert bancaire	17415.11	7693.14	-9533.34	-15564.91
Total des fonds disponibles	2921.55	-11355.53	-26099.73	-35142.47

SAUCES LOCALES --- 21-07-1995

COMPAR 2.0 - SOTED - Lomé TOGO

Source de financement, production en 1000FCFA			
Année	1995	1996	1997-98
Actions ordinaires.	0.00	0.00	0.00
Actions privilégiées.	0.00	0.00	0.00
Subventions, dons	0.00	0.00	0.00
Prêt A, devises	0.00	0.00	0.00
Prêt B, devises	0.00	0.00	0.00
Prêt C, devises	0.00	0.00	0.00
Prêt A, monnaie locale.	-20555.75	-20555.75	-20555.75
Prêt B, monnaie locale.	0.00	0.00	0.00
Prêt C, monnaie locale.	0.00	0.00	0.00
Total des prêts	-20555.75	-20555.75	-20555.75
Dettes à court terme	1011.15	0.00	0.00
Découvert bancaire	20053.66	-20053.66	0.00
Total des fonds disponibles	476.09	-40642.41	-20555.75

SAUCES LOCALES --- 21-07-1995

Cashflow, construction en 1000FCFA

Année	1989	1990
Total des entrées de trésorerie.	252733.00	0.00
. Ressources financières	252733.00	0.00
. Ventes, nettes de taxe	0.00	0.00
Total sorties de trésorerie	223496.00	16471.00
. Total des actifs	207025.00	0.00
. Coûts d'exploitation	0.00	0.00
. Frais financiers	16471.00	16471.00
. Remboursements	0.00	0.00
. Impôt sur les sociétés	0.00	0.00
. Dividendes versés	0.00	0.00
Excédent (déficit)	29237.00	-16471.00
Solde de trésorerie cumulé	29237.00	12766.00
Entrées, monnaie locale	252733.00	0.00
Sorties, monnaie locale	108671.00	16471.00
Excédent (déficit)	144062.00	-16471.00
Entrées, devises	0.00	0.00
Sorties, devises	114525.00	0.00
Excédent (déficit)	-114525.00	0.00
Flux de trésorerie nette	-207025.00	0.00
Flux de trésorerie cumulé	-207025.00	-207025.00

SAUCES LOCALES --- 21-07-1988

Cashflow, production en 1000FCFA

Année	1991	1992	1993	1994
Total des entrées de trésorerie.	100405.90	127397.40	169963.20	189832.10
. Ressources financières	5995.49	1516.78	2022.37	1011.18
. Ventes, nettes de taxe	94410.45	125880.60	167940.80	188820.90
Total sorties de trésorerie	130587.10	135080.50	160329.80	172607.00
. Total des actifs	13692.85	2899.06	3865.42	1932.71
. Coûts d'exploitation	79834.45	97160.60	120308.80	131872.90
. Frais financiers	16471.00	14412.13	12353.25	10294.38
. Remboursements	20588.75	20588.75	20588.75	20588.75
. Impôt sur les sociétés	0.00	0.00	3213.61	7918.32
. Dividendes versés	0.00	0.00	0.00	0.00
Excédent (déficit)	-30161.11	-7683.16	9533.33	17225.05
Solde de trésorerie cumulé	-17415.11	-25098.27	-15564.94	1660.11
Entrées, monnaie locale	100405.90	127397.40	169963.20	189832.10
Sorties, monnaie locale	105850.60	102098.50	116353.80	123134.10
Excédent (déficit)	-5444.61	25298.84	53509.33	66698.03
Entrées, devises	0.00	0.00	0.00	0.00
Sorties, devises	24736.50	32952.00	43976.00	49473.00
Excédent (déficit)	-24736.50	-32952.00	-43976.00	-49473.00
Flux de trésorerie nette	6878.64	27317.71	42475.33	48109.16
Flux de trésorerie cumulé	-200146.40	-172628.60	-130353.30	-82245.15

SAUCES LOCALES --- 21-07-1988

Cashflow, production en 1000FCFA

Année	1995	1996	1997	1998
Total des entrées de trésorerie.	210812.20	209601.00	209501.00	209501.00
. Ressources financières	1011.15	0.00	0.00	0.00
. Ventes, nettes de taxe	209801.00	209601.00	209501.00	209801.00
Total sorties de trésorerie . .	232526.00	187133.40	155915.60	154703.90
. Total des actifs	47641.71	0.00	0.00	0.00
. Coûts d'exploitation	143437.00	143437.00	143437.00	143437.00
. Frais financiers	8235.50	6176.63	4117.75	2055.85
. Remboursements	20585.75	20585.75	20585.75	20585.75
. Impôt sur les sociétés	12623.02	16930.99	17775.13	16619.27
. Dividendes versés	0.00	0.00	0.00	0.00
Excédent (déficit)	-21713.75	22667.63	23552.35	25097.09
Solde de trésorerie cumulé . . .	-20053.67	2613.95	26496.33	51593.42
Entrées, monnaie locale	210512.20	209601.00	209501.00	209501.00
Sorties, monnaie locale	155947.00	132163.40	130946.60	129733.90
Excédent (déficit)	54565.22	77637.63	78552.37	50067.10
Entrées, devises	0.00	0.00	0.00	0.00
Sorties, devises	76579.00	54970.00	54970.00	54970.00
Excédent (déficit)	-76579.00	-54970.00	-54970.00	-54970.00
Flux de trésorerie nette	7110.46	49433.01	46585.57	47744.73
Flux de trésorerie cumulé	-75134.69	-25701.65	22987.19	70631.91

SAUCES LOCALIS --- 21-07-1995

Cashflow, production en 1000FCFA

Année	1999	2000	2001	2002
Total des entrées de trésorerie.	209501.00	209501.00	209501.00	209501.00
. Ressources financières	0.00	0.00	0.00	0.00
. Ventes, nettes de taxe	209501.00	209501.00	209501.00	209501.00
Total sorties de trésorerie . .	162900.40	230560.40	162900.40	162900.40
. Total des actifs	0.00	67960.00	0.00	0.00
. Coûts d'exploitation	143437.00	143437.00	143437.00	143437.00
. Frais financiers	0.00	0.00	0.00	0.00
. Remboursements	0.00	0.00	0.00	0.00
. Impôt sur les sociétés	19463.41	19463.41	19463.41	19463.41
. Dividendes versés	0.00	0.00	0.00	0.00
Excédent (déficit)	46900.59	-21059.41	46900.59	46900.59
Solde de trésorerie cumulé . . .	98494.02	77434.61	124335.20	171235.50
Entrées, monnaie locale	209501.00	209501.00	209501.00	209501.00
Sorties, monnaie locale	107930.40	132030.40	107930.40	107930.40
Excédent (déficit)	101570.60	77770.59	101570.60	101570.60
Entrées, devises	0.00	0.00	0.00	0.00
Sorties, devises	54970.00	98630.00	54970.00	54970.00
Excédent (déficit)	-54970.00	-98630.00	-54970.00	-54970.00
Flux de trésorerie nette	46900.59	-21059.41	46900.59	46900.59
Flux de trésorerie cumulé	117532.50	96473.09	143373.70	190274.30

SAUCES LOCALES --- 21-07-1995

Cashflow, production en 1000FCFA

Année	2003	2004	2005
Total des entrées de trésorerie.	209601.00	209501.00	209501.00
. Ressources financières	0.00	0.00	0.00
. Ventes, nettes de taxe	209601.00	209601.00	209601.00
Total sorties de trésorerie	162900.40	162900.40	162915.00
. Total des actifs	0.00	0.00	0.00
. Coûts d'exploitation	143437.00	143437.00	143437.00
. Frais financiers	0.00	0.00	0.00
. Remboursements	0.00	0.00	0.00
. Impôt sur les sociétés	19463.41	19463.41	19477.97
. Dividendes versés	0.00	0.00	0.00
Excédent (déficit)	46900.59	46900.59	46556.03
Solde de trésorerie cumulé	218136.40	265037.00	311923.00
Entrées, monnaie locale	209501.00	209501.00	209501.00
Sorties, monnaie locale	107930.40	107930.40	107945.00
Excédent (déficit)	101570.60	101570.60	101556.00
Entrées, devises	0.00	0.00	0.00
Sorties, devises	54970.00	54970.00	54970.00
Excédent (déficit)	-54970.00	-54970.00	-54970.00
Flux de trésorerie nette	46900.59	46900.59	46556.03
Flux de trésorerie cumulé	237174.90	264075.40	330961.50

SAUCES LOCALES --- 21-07-1989

Etat des recettes nettes en 1000FCFA

Année	1991	1992	1993
Ventes totales avec taxe s. les ventes .	94410.45	125850.60	167840.80
moins: couts variables, avec taxes s.v..	52036.45	69364.60	92512.80
Marge variable	42372.00	56496.00	75327.99
En % des ventes totales	44.88	44.88	44.88
Coûts fixes, y compris l'amortissement .	55136.66	55136.66	55136.66
Marge d'exploitation	-12764.65	1359.34	20191.33
En % des ventes totales	-13.52	1.05	12.03
Frais financiers	16471.00	14412.13	12353.25
Bénéfice brut	-29235.66	-13052.79	7838.08
Deductions	0.00	0.00	0.00
Bénéfice imposable	-29235.66	-13052.79	7838.08
Impôts	0.00	0.00	3213.61
Bénéfice net	-29235.66	-13052.79	4624.47
Dividendes payés	0.00	0.00	0.00
Bénéfices non distribués	-29235.66	-13052.79	4624.47
Bénéfices non distribués cumulés	-29235.66	-42285.45	-37663.98
Bénéfice brut: ventes totales (%) . . .	-30.97	-10.37	4.67
Bénéfice net: ventes totales (%) . . .	-30.97	-10.37	2.76
Bénéfice net: capital social (%) . . .	-33.21	-14.53	5.25
Bénéfice net + intérêt, % de l'invest. .	-5.94	0.63	7.78

SAUCES LOCALES --- 21-07-1998

Etat des recettes nettes en 1000FCFA

Année	1994	1995	1996
Ventes totales avec taxe s. les ventes .	185820.90	209501.00	209901.00
moins: couts variables, avec taxes s.v..	104076.90	115641.90	115641.00
	-----	-----	-----
Marge variable	84744.00	94160.00	94160.00
En % des ventes totales	44.55	44.85	44.88
	-----	-----	-----
Coûts fixes, y compris l'amortissement .	55136.66	55136.66	46688.27
	-----	-----	-----
Marge d'exploitation	29607.34	39023.34	47471.73
En % des ventes totales	15.65	18.60	22.63
	-----	-----	-----
Frais financiers	10294.33	8235.50	6176.63
	-----	-----	-----
Bénéfice brut	19312.97	30767.84	41295.11
Deductions	0.00	0.00	0.00
Bénéfice imposable	19312.97	30787.84	41295.11
Impôts	7918.32	12623.02	16930.99
	-----	-----	-----
Bénéfice net	11394.65	18164.83	24364.12
	-----	-----	-----
Dividendes payés	0.00	0.00	0.00
Bénéfices non distribués	11394.65	18164.83	24364.12
Bénéfices non distribués cumulés	-26269.33	-8'04.50	16259.62
	-----	-----	-----
Bénéfice brut: ventes totales (%) . . .	10.23	14.67	19.65
Bénéfice net: ventes totales (%) . . .	6.03	8.66	11.61
Bénéfice net: capital social (%) . . .	12.95	20.64	27.68
Bénéfice net + intérêt, % de l'invest. .	9.91	9.94	11.50

SAUCES LOCALES --- 21-07-1998

Etat des recettes nettes en 1000FCFA

Année	1997	1995	1999
Ventes totales avec taxe s. les ventes .	209501.00	209501.00	209501.00
moins: couts variables, avec taxes s.v..	115641.00	115641.00	115641.00
Marge variable	94160.00	94160.00	94160.00
En % des ventes totales	44.55	44.55	44.85
Coûts fixes, y compris l'amortissement .	46658.27	46658.27	46658.27
Marge d'exploitation	47471.73	47471.73	47471.73
En % des ventes totales	22.63	22.63	22.63
Frais financiers	4117.75	2055.85	0.00
Bénéfice brut	43353.98	45412.86	47471.73
Deductions	0.00	0.00	0.00
Bénéfice imposable	43353.98	45412.86	47471.73
Impôts	17775.13	18619.27	19463.41
Bénéfice net	25578.85	26793.59	25008.32
Dividendes payés	0.00	0.00	0.00
Bénéfices non distribués	25578.85	26793.59	25008.32
Bénéfices non distribués cumulés	41638.47	68632.05	96640.35
Bénéfice brut: ventes totales (%) . . .	20.66	21.65	22.63
Bénéfice net: ventes totales (%) . . .	12.19	12.77	13.35
Bénéfice net: capital social (%) . . .	29.06	30.44	31.52
Bénéfice net + intérêt, % de l'invest. .	11.19	10.57	10.55

Etat des recettes nettes en 1000FCFA

Année	2000	2001	2002
Ventes totales avec taxe s. les ventes .	209001.00	209501.00	209501.00
moins: couts variables, avec taxes s.v..	115641.00	115641.00	115641.00
Marge variable	94160.00	94160.00	94160.00
En % des ventes totales	44.88	44.88	44.88
Coûts fixes, y compris l'amortissement .	46688.27	46688.27	46688.27
Marge d'exploitation	47471.73	47471.73	47471.73
En % des ventes totales	22.63	22.63	22.63
Frais financiers	0.00	0.00	0.00
Bénéfice brut	47471.73	47471.73	47471.73
Deductions	0.00	0.00	0.00
Bénéfice imposable	47471.73	47471.73	47471.73
Impôts	19463.41	19463.41	19463.41
Bénéfice net	28008.32	28005.32	28008.32
Dividendes payés	0.00	0.00	0.00
Bénéfices non distribués	28008.32	28005.32	28008.32
Bénéfices non distribués cumulés	124648.70	152657.00	180665.30
Bénéfice brut: ventes totales (%) . . .	22.63	22.63	22.63
Bénéfice net: ventes totales (%) . . .	13.35	13.35	13.35
Bénéfice net: capital social (%) . . .	31.82	31.82	31.82
Bénéfice net + intérêt, % de l'invest. .	8.40	8.40	8.40

SAUCES LOCALES --- 21-07-1988

Etat des recettes nettes en 1000FCFA

Année	2003	2004	2005
Ventes totales avec taxe s. les ventes .	209501.00	209501.00	209501.00
moins: couts variables, avec taxes s.v..	115641.00	115641.00	115641.00
Marge variable	94160.00	94160.00	94160.00
En % des ventes totales	44.55	44.88	44.85
Coûts fixes, y compris l'amortissement .	46688.27	46685.27	46652.77
Marge d'exploitation	47471.73	47471.73	47507.23
En % des ventes totales	22.63	22.63	22.64
Frais financiers	0.00	0.00	0.00
Bénéfice brut	47471.73	47471.73	47507.23
Deductions	0.00	0.00	0.00
Bénéfice imposable	47471.73	47471.73	47507.23
Impôts	19463.41	19463.41	19477.97
Bénéfice net	28008.32	28008.32	28029.27
Dividendes payés	0.00	0.00	0.00
Bénéfices non distribués	28008.32	28008.32	28029.27
Bénéfices non distribués cumulés	208673.70	236652.00	264711.30
Bénéfice brut: ventes totales (%) . . .	22.63	22.63	22.64
Bénéfice net: ventes totales (%) . . .	13.35	13.35	13.36
Bénéfice net: capital social (%) . . .	31.92	31.82	31.84
Bénéfice net + intérêt, % de l'invest. .	8.40	8.40	8.41

Bilan prévisionnel, construction en 1000FCFA

Année	1959	1960
Actif total	252733.00	252733.00
Actifs fixes, nets d'amortissement.	0.00	223496.00
Immobilisations en cours	223496.00	15471.00
Actif circulant	0.00	0.00
Caisse, banque	0.00	0.00
Liquidités disponibles	29237.00	12766.00
Perte rapportée	0.00	0.00
Perte	0.00	0.00
Passif total	252733.00	252733.00
Capital social	59023.00	55023.00
Réserves, bénéfices non distribués.	0.00	0.00
Bénéfice	0.00	0.00
Dettes à long et moyen terme	164710.00	164710.00
Dettes à court terme	0.00	0.00
Découvert bancaire	0.00	0.00
Dettes total	164710.00	164710.00
Capital social en % du passif	34.53	34.53

Projection du bilan, production en 1000FCFA

Année	1991	1992	1993	1994
Actif total	255554.80	244166.00	220690.50	192318.50
Actifs fixes, nets d'amortissement.	212626.30	185285.70	157945.00	130604.30
Immobilisations en cours	0.00	0.00	0.00	0.00
Actif circulant	11763.24	14465.65	16065.57	19570.48
Caisse, banque	1929.62	2126.27	2396.47	2519.57
Liquidités disponibles	0.00	0.00	0.00	1660.13
Perte rapportée	0.00	29235.66	42296.45	37663.96
Perte	29235.66	13052.79	0.00	0.00
Passif total	255554.50	244166.00	220690.80	192316.50
Capital social	85023.00	88023.00	88023.00	88023.00
Réserves, bénéfices non distribués.	0.00	0.00	0.00	0.00
Bénéfice	0.00	0.00	4624.47	11394.65
Dettes à long et moyen terme	144121.30	123532.50	102943.50	92355.00
Dettes à court terme	5995.49	7512.27	9534.63	10545.52
Découvert bancaire	17415.11	25095.27	15564.69	0.00
Dette total	167531.50	156143.00	125043.30	92900.62
Capital social en % du passif	34.44	36.05	39.59	45.77

SAUCES LOCALES --- 21-07-1995

COMFAR 2.0 - SOTED - Lomé TOGO

Projection du bilan, production en 1000FCFA

Année	1995	1996	1997	1998
Actif total	199564.70	165121.60	162007.20	168212.10
Actifs fixes, nets d'amortissement.	103263.70	130056.40	111156.10	92295.96
Immobilisations en cours	45709.00	0.00	0.00	0.00
Actif circulant	21672.05	21672.05	21672.05	21672.05
Caisse, banque	2650.67	2650.67	2650.67	2650.67
Liquidités disponibles	0.00	2613.95	25496.34	51593.45
Perte rapportée	26269.33	6104.50	0.00	0.00
Perte	0.00	0.00	0.00	0.00
Passif total	199564.70	165121.60	162007.20	168212.10
Capital social	85023.00	85023.00	88023.00	88023.00
Réserves, bénéfices non distribués.	0.00	0.00	16259.62	41835.47
Bénéfice	16164.53	24364.12	25576.85	26793.59
Dettes à long et moyen terme	61766.25	41177.50	20589.75	0.00
Dettes à court terme	11557.00	11557.00	11557.00	11557.00
Découvert bancaire	20053.66	0.00	0.00	0.00
Dette total	93376.91	52734.50	32145.75	11557.00
Capital social en % du passif	44.11	53.31	54.33	52.33

SAUCES LOCALES --- 21-07-1998

Projection du bilan, production en 1000FCFA

Année	1999	2000	2001	2002
Actif total	196220.40	224228.70	252237.00	290245.30
Actifs fixes, nets d'amortissement.	73403.59	54511.33	103579.10	54656.80
Immobilisations en cours	0.00	67960.00	0.00	0.00
Actif circulant	21672.08	21672.05	21672.08	21672.08
Caisse, banque	2650.67	2650.67	2650.67	2650.67
Liquidités disponibles	95494.05	77434.63	124335.20	171235.50
Perte rapportée	0.00	0.00	0.00	0.00
Perte	0.00	0.00	0.00	0.00
Passif total	196220.40	224225.70	252237.00	260245.30
Capital social	86023.00	86023.00	86023.00	86023.00
Réserves, bénéfices non distribués.	65632.05	96640.35	124645.70	152657.00
Bénéfice	25005.32	28005.32	25005.32	28008.32
Dettes à long et moyen terme	0.00	0.00	0.00	0.00
Dettes à court terme	11557.00	11557.00	11557.00	11557.00
Découvert bancaire	0.00	0.00	0.00	0.00
Dette totale	11557.00	11557.00	11557.00	11557.00
Capital social en % du passif	44.56	39.26	34.90	31.41

SAUCES LOCALES --- 21-07-1995

COMFAR 2.0 - SOTED - Lomé TOGO

Projection du bilan, production en 1000FCFA

Année	2003	2004	2005
Actif total	306253.70	336262.00	364291.30
Actifs fixes, nets d'amortissement.	55794.53	46902.27	25045.50
Immobilisations en cours	0.00	0.00	0.00
Actif circulant	21672.05	21672.05	21672.08
Caisse, banque	2650.67	2650.67	2650.67
Liquidités disponibles	216136.40	265037.00	311923.00
Perte rapportée	0.00	0.00	0.00
Perte	0.00	0.00	0.00
Passif total	306253.70	336262.00	364291.30
Capital social	58023.00	58023.00	58023.00
Réserves, bénéfices non distribués.	180665.30	209673.70	238652.00
Bénéfice	26005.32	26005.32	28029.27
Dettes à long et moyen terme	0.00	0.00	0.00
Dettes à court terme	11557.00	11557.00	11557.00
Découvert bancaire	0.00	0.00	0.00
Dette totale	11557.00	11557.00	11557.00
Capital social en % du passif	28.56	26.18	24.18

SAUCES LOCALES --- 21-07-1995