

.Le projet que nous vous présentons ici a pour vocation la lutte contre la pauvreté et son corollaire qui est très souvent la faim, entre autre. Ce concept peut être implanté dans toutes les régions pauvres d'Afrique et du monde.

Il comporte en lui un double avantage : celui d'être à la fois économiquement et socialement viable.

**Viabilité économique** : l'unité de production est rentable à près de 24% dès la première année. Le mode de production est simple et peu coûteux. Le coût salarial est plus que raisonnable.

**Viabilité sociale** : la région choisie pour implanter notre projet pilote est une région socialement morte. Le chômage y est quasi endémique et la misère sociale sans issue. Le fait d'implanter une entreprise dans de telle zone permet aux populations de revivre, de sortir du cercle vicieux de la pauvreté.

De tels projets pourraient aider à contourner les lourds mécanismes de l'aide au tiers monde, qui arrive difficilement aux populations concernées. Sans compter le fait que donner tout simplement un sac de riz, une couverture, un vaccin, de façon ponctuelle n'aide pas ces populations démunies à se prendre en main, à avoir confiance en eux. Dans la réalité, c'est tout le contraire.

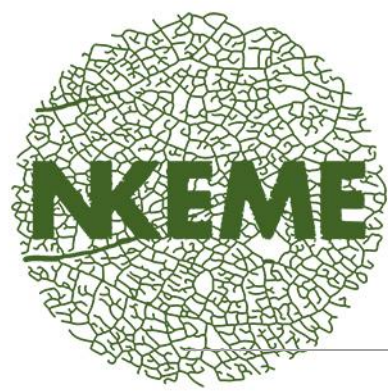
Avec notre unité de production, nous créons des emplois donc des salaires, qui permettront à ces personnes de soigner leur famille, d'envoyer leurs enfants à l'école, de les nourrir, de vivre décemment.

Si ces initiatives se multiplient, à très court terme, l'exode vers les villes des villageois sera sûrement enraillé.

Ceci pourrait aussi être un frein à l'immigration vers l'Europe (couplé à d'autres initiatives sur lesquelles nous travaillons), qui commence souvent, justement, par cet exode rural.

En résumé, ce projet a quatre buts principaux :

- 1- Générer des bénéfices que nous réinvestirons dans d'autres projets créateurs d'emplois**
- 2- redynamiser les régions pauvres, en redonnant vie et humanité aux populations laissées pour compte.**
- 3- Freiner l'immigration des jeunes de ces régions vers les villes et, ensuite, vers l'Europe qui n'a plus rien à leur offrir dans ses murs.**
- 4- Encourager les jeunes, des pays pauvres étudiant en Europe, à retourner chez eux une fois leurs études terminées. Car, ils auront un espoir de trouver un emploi, de valoriser leurs connaissances etc...**



## DESCRIPTIF

Le manioc est un aliment de base consommé par les populations d'Afrique, d'Asie et d'Amérique du Sud.

Son importation vers l'Europe le Canada et les Etats- Unis se fait dans des conditions d'hygiène et de qualité douteuses, a des prix élevés.

Nous souhaitons remédier à cette situation en offrant sur le marché la qualité et l'emballage répondant aux normes européennes, et bénéficier ainsi de circuits de distribution des grandes et moyennes surfaces, en plus des circuits habituels des épiceries Africaines et chinoises des métropoles occidentales.

Les marchés locaux et de la Sous Région seront exploités un peu plus tard, pour des raisons de mise en confiance des populations et de la rentabilité.

Le manioc est une plante vivace pluriannuelle.

Dans un premier temps, nous proposerons sur le marché la feuille de manioc, et ensuite son tubercule. Tubercule qui peut être décliné en plusieurs produits variés à grande consommation.

La production se fera conformément aux normes sanitaires en vigueur dans la C.E. , le but étant d'entrer dans le circuit de distribution des grandes surfaces, qui est vierge de ce genre de produit.

Le lieu d'implantation se trouve à Kiiki, petite localité de la province du Centre du Cameroun, à 130km de Yaoundé la Capitale, et à 400km du port de Douala ; ceci, sur un axe routier bitumé depuis le site de l'Usine.

La zone correspond aux besoins de production agricole et a été évaluée comme optimale pour le démarrage de ce projet. Le projet bénéficie déjà du soutien de :

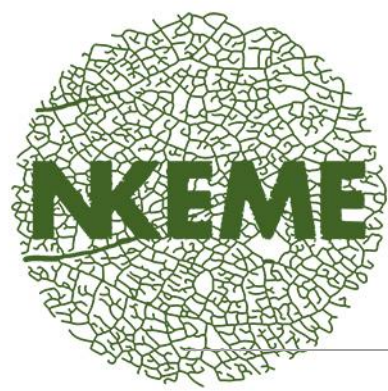
-La Commune de Kiiki, notamment pour la mise à disposition des terres ( $\pm$  100 hectares) et la préparation d'infrastructures utiles à l'implantation de l'Usine.

-De l'IRAD, (Institut de Recherche Agronomique pour le Développement) en ce qui concerne, entre autres, la recherche technique, la sélection des variétés propices à notre production, la fourniture du Matériel Végétal

### EMPLOIS DIRECTS ET INDIRECTS

La première année, les emplois directs sont au nombre de **66**, pour culminer à plus de **500** la cinquième année. Pour ce qui est des emplois indirects, ils s'élèveront à un minimum de **2500**, essentiellement composés de cultivateurs, qui seront nos fournisseurs principaux de matière première.

Et en Afrique, quand on donne du travail à une personne, on permet en réalité d'en nourrir au moins vingt !



## **CULTURE ET RECOLTES**

Comme signalé, le manioc est une plante vivace pluriannuelle. Un plant de manioc nous assure une reconstitution pour une dizaine d'autres plants ; donc nous ne devons plus investir dans la constitution d'un matériel végétal ultérieur.

Les cultures se feront par palier. Les premières récoltes débiteront 3 mois après la mise en terre. Ensuite, le cycle devient mensuel.

## **COLLECTE**

Nous disposerons de deux circuits de collecte :

### **1- les paysans :**

chaque paysan désireux de vendre sa production devra au préalable recevoir le matériel végétal des variétés sélectionnées par nos agronomes (à ce jour 300 d'entre eux ont déjà reçu les boutures). Une fois le manioc à maturité (3mois), soit ils apportent leur production à l'Usine, soit nous irons la chercher (des « acheteurs sont prévus à cet effet), suivant des arrangements convenus d'avance.

### **2- la plantation :**

elle sera la propriété de l'Usine. Nous avons un accord avec la commune pour la mise à disposition des 100 hectares dont nous avons besoins ; ceci pour une durée de trois ans ( des négociations sont en cours pour prolonger ce délai), ensuite nous passerons à un système de location, à raison de 80 euros, environs, l'hectare et par an.

Le but de cette plantation est de palier d'éventuelles carences des paysans.

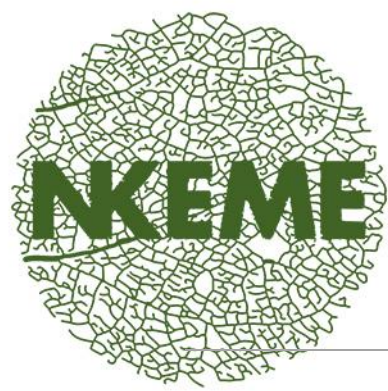
L'exploitation de la plantation se fera comme suit :

**a)-** notre équipe technique s'occupera de la préparation des champs, de la distribution du matériel végétal et du contrôle de tout le processus.

**b)-** ces derniers seront divisés en parcelles qui seront mises en location à des cultivateurs. Chaque locataire aura un dossier chez nous. Nous rachèterons sa production. Chaque fin de mois, il recevra total de ses ventes moins le coût de sa location.

Ceci aura pour conséquence :

- qu'en réalité, la plantation ne nous coûtera rien ; dans la mesure où ce sera une avance de fond aux personnes ne possédant pas de champs.
- l'Usine aura l'entier contrôle dans la gestion de la plantation.



## PROCESSUS DE PRODUCTION

La capacité de production prévue pour l'Usine est de 6 tonnes par jour.

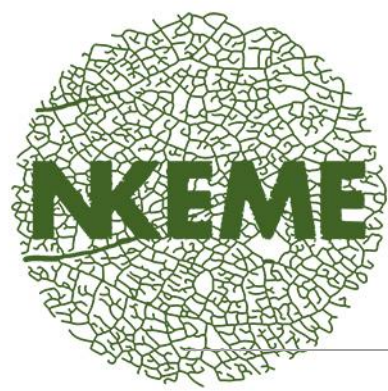
- a) **L'Effeuilage** : il consiste à enlever les feuilles de la tige. C'est un poste très important dans la mesure où il ne faut sélectionner qu'un certain type de feuilles. De cette sélection dépend la qualité du produit fini.
- b) **Le Lavage 1** : après l'effeuillage, les feuilles seront lavées une première fois à l'eau claire, afin de les débarrasser de résidus de poussière, de terre, et autres.
- c) **Le Lavage 2** : même chose que le lavage 1.
- d) **Le Lavage 3** : à ce stade, les feuilles sont plongées dans une eau à laquelle on aura ajouté du désinfectant
- e) **Le Contrôle bactériologique 1** : à convenir avec l'ingénieur
- f) **Le Hachage** : ici, les feuilles sont introduites dans la hacheuse, qui les traite en fonction de paramètres de taille, et de vitesse préétablis.
- g) **La Mise en forme** : ici, nous préconisons une **mise en forme en portions**, qui nécessite une manipulation humaine, et l'usage de supports plastiques.
- h) **Pesage** : chaque support en plastique sera fabriqué selon un volume et un poids établi ; ceci afin d'avoir un poids identique et prédéfini pour toutes les portions.
- i) **Emballage 1** : les moules en plastique seront introduit dans des sacs en plastiques non celés pour la première étape de congélation.
- j) **Première Mise au Congélateur** : elle a pour but de consolider les portions avant le conditionnement final.
- k) **Deuxième contrôle bactériologique** :
- l) **Emballage 2** : au bout de 5 heures, environs, les légumes sont sortis du congélateur, toujours dans un environnement froid, et sont mis dans leur **conditionnement définitif**, à l'aide d'une **emballeuse semi automatisée**.
- l) **Mise en frigolite\*\*\*** : chaque unité emballée est directement placée dans des conteneurs en frigolite, qui une fois pleins sont aussitôt emmenés en chambre froide.

### Conditionnement final :

**Un design spécifique est en cour de conception pour l'emballage final. Il comprend des éléments d'identification et de reconnaissance de la production. Nous avons aussi pensé à un étiquetage** qui met en avant les éléments nutritionnels de la feuille de manioc ; c'est la raison pour laquelle nous prévoyons d'utiliser les services d'un nutritionniste.

Au lieu de conditionner les légumes en blocs de 500g, comme cela est d'usage jusque maintenant, nous le ferons plutôt en petite portion de 20 à 30 g qui seront emballées ensemble par paquets de 1000 ou 500g . Ceci facilitera l'utilisation au quotidien pour les consommateurs.

(Pour le consommateur, c'est tout bénéfique, car il pourra éviter le gaspillage du fait que, pour cuisiner ses feuilles de manioc, il était obliger :



- soit de décongeler toute la boule de 500g et de la cuire, même s'il n'avait pas besoin d'une telle quantité

-

soit de la décongeler, prendre la quantité dont il a besoin, et de recongeler le reste ; ce qui pose un sérieux problème sanitaire).

### **TRANSPORT**

La marchandise est transportée de l'Usine au port de Douala par camion frigorifique.

L'acheminement vers l'Europe se fait dans des conteneurs frigorifiques.

Une fois à destination, le produit est, soit directement livré au client, soit entreposé dans une chambre froide (en location), en attendant sa livraison.

### **EQUIPE PHARE :**

Elle se compose de :

**Marie Belek** : (conception, réalisation et suivi du projet) Direction Général de l'Usine

**Ndioro à Mbassa** : (Ingénieur agronome, chercheur à l'I.R.A.D., suivi technique du projet)

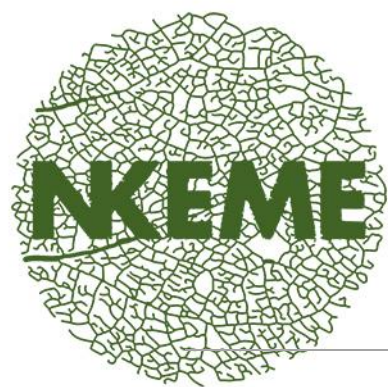
Directeur Technique de l'Usine.

Pour ce qui est du **Contremaître**, Nous avons sélectionné deux Ingénieurs en agro alimentation qui sont avec lesquels nous sommes en discussion sur des questions de salaire et de disponibilité, entre autres.

### **INVESTISSEMENT**

L'investissement s'élève à 600.000 euros. Ce dernier couvre :

- l'Etude préliminaire et la promotion du projet
- les études techniques
- les bâtiments
- les machines et véhicules
- les salaires pendant la période de lancement
- les matériaux et frais de démarrage
- les salaires avant la première vente
- le fond de roulement



Fondation  
Privé  
Nkeme

**ENTREPRENDRE CONTRE LA MISERE**

Une autre approche de l'aide au développement

---

### **CHIFFRE D'AFFAIRE**

Le chiffre d'affaire est de :

- An I : 792.000 euros
- An II : 1.200.000 euros
- An III : 2.400.000 euros
- An IV : 9.640.000 euros
- An V : 10.250.000 euros

### **COÛTS DE PRODUCTION**

- An I : 525.583 euros
- An II : 638.584 euros
- An III : 1.011.344 euros
- An IV : 2.761.983 euros
- An V : 2.766.246 euros