



**PROJET D'INSTALLATION D'UNE
USINE DE FABRICATION DE PÂTE
D'ARACHIDE PAR LA SOCIETE
N&L sarl
A POINTE-NOIRE EN
REPUBLIQUE DU CONGO**

**Elaboré par
M. Z. Crépin BOTHI POUATI
Ingénieur Industriel
+33641445891 / +242066202362
Crepin.bothi@gmail.com**



I. FICHE SIGNALÉTIQUE

I.1. Fiche du projet : Installation d'une usine de fabrication de Pâte d'Arachides.

I.2. Location : Quartier Tchibala, Arrondissement 5. Pointe – Noire.

I.3. La promotion et l'entreprise

I.3.1. La promotion

Promoteur de ce projet, M. Zéphirin Crépin Bothi Pouati est Ingénieur en Génie des Systèmes Industriels et Consultant en Optimisation des performances industrielles.

De nationalité Congolaise, il réside en France au n° 3 de l'allée de l'Annapurna à Vitry-sur-Seine (94400).

I.3.2. L'Entreprise

L'Entreprise porteuse de ce projet c'est la Société N&L sarl, entreprise de droit congolais dont le siège se trouve à Pointe-Noire en République du Congo.

Le siège de N&L sarl se situe au quartier Mvouvou de Pointe-Noire au 253 de l'avenue Alphonse Pemouso.

N&L sarl a 3 actionnaires à savoir :

- M. Zéphirin Crépin BOTHI POUATI
- Mme Roselyne Prisca KONO KONO N'TOUMBA
- Le cabinet NL conseil dont le siège se trouve en France

I.4. Coût du projet

Le coût total du projet est de Deux cent mille (200.000) euros.

I.5. Financement

I.5.1. Apport personnel

L'apport personnel de la société N&L sarl est de Cent mille (100.000) euros.

I.5.2. Prêt

Un financement est recherché à hauteur de Cent mille (100.000) euros, remboursable en 3 ans avec une période de grâce de 1 an.

II. IDENTIFICATION DU PROJET

II.1. Contexte et justification

Au nombre des défis majeurs des nations du tiers monde, on compte la lutte contre la pauvreté, particulièrement l'emploi des jeunes et le Congo n'échappe pas à cette réalité.

Les énormes potentialités du Congo sont admises de tous, cours d'eaux en abondance, sols fertiles, soleil, végétation favorable, population jeune, etc.

Vivant en France, et dans le souci de contribuer à l'éclosion économique du Congo son pays natal, le promoteur a vite réalisé que face à la menace du chômage, entreprendre une activité économique serait une solution salvatrice, pour ce faire, il voudrait œuvrer dans une PMI, particulièrement dans la transformation des produits agricoles.



La pâte d'arachide, aliment très consommé dans tous les foyers congolais, cette unité de production aura pour première cible les couches défavorisées et les couches moyennes des zones urbaines et rurales où les populations n'ont pas d'énormes ressources financières, le but est donc de produire de la pâte d'arachides à la portée de tous.

Pour mener à bien cette activité, un terrain de Deux mille mètres carrés (2000 m²) est mis à la disposition du projet au quartier Tchibala à Pointe-Noire.

II.2. Objectifs

II.2.1. Objectifs qualitatifs

- Augmenter la capacité de production interne en République du Congo
- Mettre à disposition des populations, un produit fabriqué en respectant dans les normes
- Créer des emplois
- Lutter contre la pauvreté et la fracture sociale

II.2.2. Objectifs quantitatifs

L'objectif quantitatif de cette usine est de produire 2 tonnes de pâte d'arachides par semaine au démarrage pour atteindre 4 tonnes par semaine à la fin de la première année. La production augmenterait à 5,2 tonnes par semaine la deuxième année et à 6,8 tonnes par semaine la troisième année.

II.2.3. Activités du projet

Ce projet consiste à installer une unité de fabrication de la pâte d'arachide, il s'agit :

- de construire un bâtiment d'une superficie de 300m² pour la production et les bureaux ;
- d'installer un container frigorifique 40 pieds pour stocker les matières premières
- d'installer un container frigorifique 40 pieds pour stocker les produits finis
- d'installer un container simple 20 pieds pour stocker les contenants
- d'acquérir des machines pour la production (Décortiqueuse, Eplucheuse, Torrificateur, Broyeur, Mélangeur, Remplisseuse, Operculeuse, Filmeuse)
- d'acquérir le matériel d'emballage (seaux, pots, étiquettes et sacs plastiques)
- d'installer un forage d'eau et acquérir un groupe électrogène
- de clôturer toute la concession et aménager le sol (gazon et ravalement)
- d'acquérir des moyens roulants pour les matières premières et la livraison des produits finis
- de constituer le fond de roulement pour les trois (3) premiers mois.

II.3. Marché

Le marché cible est d'abord celui de Pointe-Noire avec plus de 1.000.000 d'habitants, ensuite celui du Congo entier et enfin les produits seront exportés.

Seront mis à disposition

- Des seaux de 20kg/10kg, en priorité pour les commerçantes qui vendent, dans les marchés, la pâte d'arachides en détail.
- Des seaux de 10kg/5kg, en priorité pour les boutiquiers qui vendent la pâte d'arachides en tartine.
- Des pots de 1kg/500g/300g/100g/70g, pour le grand public, tous les foyers des zones urbaines et rurales et de toutes les couches sociales.



III. ETUDE TECHNIQUE

III.1. Moyens de production

- 1 terrain de 2000 m²
- 1 bâtiment de 300 m²
- Des machines pour la production (décortiqueuse – éplucheuse – torréfacteur – broyeur – mélangeur – remplisseuse – emballeuse)
- Des contenants pour l’emballage (seaux – pots)
- Des étiquettes, des palettes et des étagères
- 2 containers frigorifiques pour conserver les matières premières et les produits finis
- 1 container simple pour le stockage des contenants
- 1 camion benne pour l’achat des arachides
- 1 fourgonnette pour la livraison des produits finis
- Main d’œuvre

III.2. Intrants

- Arachides
- Conservateur (sel)
- Emulsifiant (huile d’arachide)
- Eau
- Contenants

III.3. Approvisionnement

L’approvisionnement en intrants se fera localement en faisant appel aux producteurs d’arachides.

III.4. Moyens humains

L’unité de fabrication sera gérée par :

- 1 Manager d’exploitation chargé des finances, de la Comptabilité, des approvisionnements et du Contrôle de gestion
- 1 Manager de production chargé de la production et de la qualité des produits finis
- 1 Agent commercial chargé de la prospection et de la commercialisation
- 1 Secrétaire Caissière chargée de l’administration, des ventes et des recouvrements
- 3 Opérateurs – techniciens de production
- 1 Magasinier chargé de la distribution

IV. ESTIMATION FINANCIERE (cf. Business plan)

V. EVOLUTION DU PROJET

V.1. Equipements de production

Les équipements principaux de production ont déjà été acquis et sont disponibles à Pointe-Noire.

Les équipements acquis sont :

- 1 Grilleuse d’arachide -||- 1 Eplucheuse -||- 1 Broyeur
- 1 Remplisseuse -||- 1 Operculeuse -||- 1 Fardeuse



Images des machines existantes

Grilleuse



Eplucheuse



Broyeur



Remplisseuse



Operculeuse



Fardeuseuse





V.2. D'autres équipements

D'autres équipements accessoires sont à acquérir pour l'optimisation de la production, la distribution et la vente, à savoir

- Accessoires de production (Seaux, Lavabos, Tuyaux de nettoyage, etc...)
- Véhicules de livraisons et d'approvisionnement des matières premières
- Containers frigorifiques et simples
- Groupe électrogène
- Forage

V.3. Bâtiment

Le bâtiment qui abritera la production et les bureaux est déjà en construction et très avancé. Il est d'une superficie de 300 m² sur un terrain de 2000 m². Il reste des travaux de finition à savoir la dalle de dessus, l'électricité, la plomberie, le revêtement, etc...

Quelques images du bâtiment



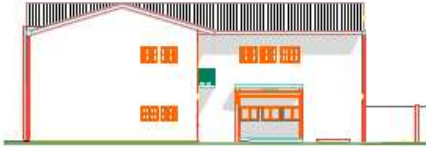


V.4. Bâtiment final

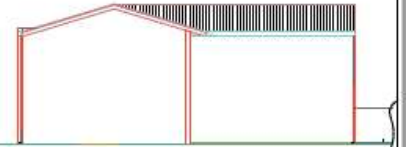
Projet: Construction d'un bâtiment R+1 à l'usage administratif et Agro-industriel
de Mr BOTHI POUATI Zéphinn Crépin /
Sis : Av. de SOCAVILOU, Arrondissement n°5 Mongo-Mpuku, Pointe-Noire



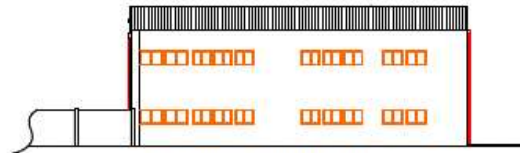
Façade L. Droite Sud3



Façade Principale Sud4



Façade L. Gauche Sud 2



Façade Postérieure Sud1

PLAN DES FACADES

