

TRANSFORMATION DE LAITERIES ET FABRICATION DE FROMAGE

Concept

Production de fromage à pâte fraîche non affiné. Gamme intégrant les fromages blancs, les petits-suisses, les faisselles dont le caillage est obtenu par ensemencement naturel ou par l'ajout de culture bactérienne et de présure au lait, suivi d'un processus d'égouttage léger. Fromages se distinguant par un taux d'humidité très élevé, de 60% à 80% et une teneur en matière grasse variable de 0,5% à 30 %

Agrégats du projet

Petit et Moyen Projet

- **Montant d'investissement :**
9 MMAD – 18 MMAD
- **Nombre d'emplois :**
30-60 directs
- **Superficie nécessaire :**
3000m² - 4000m²
- **TRI :** 22% - 28%
- **Marge Brut :** 25% - 30%
- **Délai ROI :** 2ans
- **EBE :** 18% - 20%

Grand Projet

- **Montant d'investissement :**
120 MMAD – 200 MMAD
- **Nombre d'emplois :**
200-300 directs
- **Superficie nécessaire :**
5000m² - 8000m²
- **TRI :** 17% - 20%
- **Marge Brut :** 30% - 35%
- **Délai ROI :** 3ans
- **EBE :** 20% - 24%

