

## TRANSFORMATION DES FARINES EN PÂTISSERIE INDUSTRIELLE



### Concept

Processus de fabrication :

- le stockage et le dosage des matières premières,
- le pétrissage,
- la division et le boulage,
- le laminage,
- le façonnage, l'étuvage ou fermentation,
- la scarification, la cuisson,
- le refroidissement, la surgélation et le conditionnement avant expédition



### Agrégats du projet

#### Petit et Moyen Projet

- **Montant d'investissement :**  
15 MMAD – 25 MMAD
- **Nombre d'emplois :**  
35 – 65 directs
- **Superficie nécessaire :**  
2000m<sup>2</sup> - 4000m<sup>2</sup>
- **TRI :** 26% - 32%
- **Marge Brut :** 28% - 32%
- **Délai ROI :** 1an et demi
- **EBE :** 22% - 28%

#### Grand Projet

- **Montant d'investissement :**  
70 MMAD – 90 MMAD
- **Nombre d'emplois :**  
120-180 directs
- **Superficie nécessaire :**  
6000m<sup>2</sup> - 9000m<sup>2</sup>
- **TRI :** 20% - 24%
- **Marge Brut :** 34% - 37%
- **Délai ROI :** 2ans
- **EBE :** 18% - 20%