

TRANSFORMATION DU POISSON

Concept

Dans sa forme la plus simple, le poisson frais ou congelé transformé peut se présenter à l'état cru, comme paré, filet ou haché pour être distribué sur les marchés et établissements commerciaux ou utilisés dans les usines de transformation.

Process de transformation :

- Tri, saignage
- Etêtage à la main ou à la machine
- Levée des filets
- Ligne de parage
- Ligne de pesage
- Congélation
- Entreposage et distribution

Agrégats du projet

Petit et Moyen Projet

- **Montant d'investissement :**
20 MMAD – 25 MMAD
- **Nombre d'emplois :**
40-60 directs
- **Superficie nécessaire :**
2000m² - 3000m²
- **TRI :** 18% - 24%
- **Marge Brut :** 28% - 30%
- **Délai ROI :** 2ans
- **EBE :** 15% - 18%

Grand Projet

- **Montant d'investissement :**
60 MMAD – 80 MMAD
- **Nombre d'emplois :**
70-100 directs
- **Superficie nécessaire :**
4000m² - 6000m²
- **TRI :** 20% - 22%
- **Marge Brut :** 20% - 24%
- **Délai ROI :** 3ans
- **EBE :** 18% - 20%

