

TRANSFORMATION ET CONSERVATION DE LA VIANDE DE BOUCHERIE



Concept

Unité de transformation et de conservation de la viande de boucherie :

- saignée, dépouille du cuir, éviscération, fente de la carcasse, parage de la viande, pesée finale, réfrigération.
- Les viandes hachées conditionnées et réfrigérées
- Les viandes hachées conditionnées congelées ou surgelées
- Les produits de charcuterie semi-cuits



Agrégats du projet

Petit et Moyen Projet

- **Montant d'investissement :**
15 MMAD – 25 MMAD
- **Nombre d'emplois :**
35-65 directs
- **Superficie nécessaire :**
2000m² - 4000m²
- **TRI :** 12% - 18%
- **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 :**
6000m² - 9000m²
- **TRI :** 20% - 24%
- **Marge Brut :** 34% - 37%
- **Délai ROI :** 2ans
- **EBE :** 18% - 20%