

## TRANSFORMATION ET CONSERVATION DE LA VIANDE DE VOLAILLE



### Concept

Construction d'un abattoir de volaille avec un circuit court, il permettra au consommateur d'avoir accès à une viande de volaille fraîche et abattue et traitée dans des conditions d'hygiène optimales,

- Nature de produits :
  - Poulet abattu
  - Cuisses & pilons
  - Ailes
  - Filet blanc



### Agrégats du projet

#### Petit et Moyen Projet

- **Montant d'investissement :**  
6 MMAD – 12 MMAD
- **Nombre d'emplois :**  
20-60 directs
- **Superficie nécessaire :**  
1000m<sup>2</sup> - 2000m<sup>2</sup>
- **TRI :** 24% - 28%
- **Marge Brut :** 32% - 36%
- **Délai ROI :** 1an et demi
- **EBE :** 18% - 20%

#### Grand Projet

- **Montant d'investissement :**  
40 MMAD – 80 MMAD
- **Nombre d'emplois :**  
80-120 directs
- **Superficie nécessaire :**  
4000m<sup>2</sup> - 6000m<sup>2</sup>
- **TRI :** 29% - 33%
- **Marge Brut :** 28% - 30%
- **Délai ROI :** 2ans et demi
- **EBE :** 22% - 26%