

VALORISATION ET CONDITIONNEMENT DU POISSON



Concept

- Saignée, dépouille du cuir, éviscération, fente de la carcasse, parage de la viande, pesée finale, réfrigération.
 - Frais, ready to cook (prêt à cuisiner)
 - Cuits, ready to eat (prêt à manger)
 - Surgelé.
- Processus de valorisation
 - Réception
 - Eviscération, filetage, et nettoyage
 - Mise en caisse
 - Conditionnement et Surgélation
 - Expédition



Agrégats du projet

Petit et Moyen Projet

- **Montant d'investissement :**
15 MMAD – 25 MMAD
- **Nombre d'emplois :**
35-65 directs
- **Superficie nécessaire :**
2 000m² - 4 000m²
- **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 :**
6 000m² - 9 000m²
- **TRI :** 20% - 24%
- **Marge Brut :** 34% - 37%
- **Délai ROI :** 2ans
- **EBE :** 18% - 20%