



GROUPE CONSULTATIF POUR LE FINANCEMENT DU PND 2021-2025 15 JUIN 2022

FICHE SYNTHÉTIQUE DE PROJET

PROMOTION DES INVESTISSEMENTS PRIVÉS

PRIVÉ

Pilier 3

EXTENSION DE L'USINE DE BROYAGE DE SEWEKE

GENERALITES		
MAITRE D'OUVRAGE	LE CONSEIL DU CAFE CACAO	
STRUCTURE DE CONDUITE DU PROJET	TRANSCAO-CI	
POINT FOCAL	Nom et prénom : M. Théodore Konan Koulibaly Titre : Directeur Général de Transcao-CI Téléphone : +225 0707028787 E-mail : theodore@transcao.ci	
CONTEXTE ET JUSTIFICATION		
<p>Après la création de TRANSCAO-CI par le Conseil du Café Cacao en février 2019 et la reprise de l'usine ex-Choco Ivoire à la même date, la 1^{ère} phase des investissements pour remettre en état l'outil de production et définir une recette de masse de cacao conforme aux standards internationaux et vendable sur tous les marchés a été réalisée ; ce qui n'était pas le cas avec l'ancienne usine. Après une année et demie d'exploitation, la capacité de production actuelle est aujourd'hui saturée.</p> <p>La situation actuelle de l'usine se présente en effet comme suit :</p> <ol style="list-style-type: none"> Capacité actuelle de broyage 4t/h de fèves de cacao, soit 28.000t/an déduction faite des arrêts dus à la maintenance et aux réglages. Ce tonnage est impossible à réaliser compte tenu de certains goulots d'étranglement ; Un seul type de produit transformé proposé sur le marché : la masse de cacao ; Absence handicapante de magasins de stockage (fèves, emballages, pièces de rechange, consommables, Labo et produits d'hygiène) Des facteurs limitant les opérations : pas de quai ni d'auvent d'emportage qui pose des problèmes d'infestation et l'arrêt de l'emportage des conteneurs par temps de pluie, pas de moyen de solidification rapide des produits emballés, Absence d'unité de réusinage. 		
OBJECTIFS DU PROJET		
<ol style="list-style-type: none"> Optimiser l'existant pour atteindre la capacité maximale, Installer une 2^{ème} ligne de masse, Construire une usine de production de beurre et de poudre pour proposer au marché international des produits de plus grande valeur ajoutée. 		
COMPOSANTES DU PROJET		
<ol style="list-style-type: none"> Installation d'une deuxième ligne de même capacité dans les espaces prévus pour passer la capacité de cassage du cacao à 50 000 t/an ; Modernisation de l'engagement des fèves par la création de silos tampons offrant des possibilités de mélange à travers des opérations automatisées, simples et efficaces ; Création d'une usine de désodorisation du beurre ; Correction des handicaps actuels de stockage, d'emportage, de réusinage et de conditionnement du produit ; Mise en conformité du laboratoire et construction d'une station de traitement des eaux usées Renforcement de la sécurité incendie. 		
RESULTATS ATTENDUS		
a) Objectifs de broyage		
	MASSES (en équivalent fèves)	Beurre et poudre (en équivalent fèves)
AUJOURD'HUI	20 000 t/an	0
APRES REALISATION DU PROJET	30 000 t/an	20 000 t/an

b) Retour sur investissement

Retour sur investissement estimé à 07 ans, basé sur les cours et ratios actuels du marché

COÛT ET DUREE DU PROJET

Coût estimatif du projet	30 014 400 000 FCFA	Soit 52 198 957 USD (1 USD = 575 FCFA)
---------------------------------	---------------------	---

	COÛTS PREVISIONNELS	
	FCFA	USD
Généralités	819 975 000	1 426 043
Optimisation	2 060 500 000	3 583 478
Usine de conditionnement et magasin fèves	2 015 000 000	3 504 348
Génie Civil	1 878 500 000	3 266 957
Bâtiments	1 404 000 000	2 441 739
Equipements de production	18 395 000 000	31 991 304
Utilités	554 385 000	964 148
Electricité	793 390 000	1 379 809
Assemblage, installation, montage	1 239 550 000	2 155 739
Logistique	594 100 000	1 033 217
Laboratoire	195 000 000	339 130
Réception (Commissioning)	65 000 000	113 043
BUDGET TOTAL HT	30 014 400 000	52 198 957

Durée du projet	24 mois
Localisation du projet	San Pedro (Région du Bas Sassandra)
Nombre d'emplois directs prévisionnels	100